

1. DATOS DEL PROVEEDOR

DENOMINACIÓN SOCIAL	UBAGO GROUP MARE S.L.
DOMICILIO FISCAL	C/CHARLES DARWIN, 3. 29590.CAMPANILLAS (MÁLAGA)
TELÉFONO	951 01 04 70
FAX	951 01 04 71
CORREO ELECTRÓNICO	ubago@ubagogroup.com
CIF	B29791258
REGISTRO SANITARIO	12.0014090/MA - 12.0000534/CA

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACIÓN DE VENTA	Recortes Salmón Ahumado
MARCA	Marca Blanca
FORMATO	Recortes de salmón ahumado envasados al vacío en bolsa transparente. Etiqueta blanca identificativa del producto.
CÓDIGO/S INTERNO/S	1230 / 30017
EAN 13	8435129712305
CAPACIDAD (mL)	No aplica
PESO NETO (g)	1000
PESO NETO ESCURRIDO (g)	No aplica
INGREDIENTES	Salmón (<i>Salmo salar</i>) (97%), sal y azúcar
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto refrigerado: Consérvese entre 0-5°C. Producto congelado: Consérvese a -18°C.
ORIGEN/ES RGSEAA ó ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO ZONA DE CAPTURA	ESPAÑA RGSEAA: 12.0014090/MA ó 12.0000534/CA. Indicado en la etiqueta ZONA DE CRÍA: Mayoritariamente Noruega. Otras: Dinamarca, Chile, Escocia, etc. Indicada en la etiqueta
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	De cría
SISTEMA DE LOTEADO	El lote está compuesto por 4 números que corresponden a un número natural creciente que asigna Producción.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Producto refrigerado: 35 días Producto congelado: 12 meses
ETIQUETADO ESPECÍFICO	Puede contener trazas de leche
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES SENSIBLES	Refrigerado: Producto listo para su consumo. Congelado: Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez abierto, consumir antes de 48 horas. Este producto contiene pescado. Los consumidores afectados por alergias o intolerancias al pescado o productos a base de pescado deben abstenerse de comer este producto.



3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	recortes o pequeños trozos de salmón
Olor	humo
Sabor	característico salmón ahumado suave
Color	anaranjado
Textura	firme

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Normativa aplicación
Aerobios totales (u.f.c./g)	
Anaerobios totales (u.f.c./g)	
Esporulados mesófilos aerobios (u.f.c./g)	
Esporulados mesófilos anaerobios (u.f.c./g)	
Esporulados termófilos aerobios (u.f.c./g)	
Esporulados termófilos anaerobios (u.f.c./g)	
Biotoxina PSP (µg/kg)	

	Valores referend	Normativa aplicación
Aerobios Mesofilos (ufc/g)	1,00E+06	*
Enterobacterias Totales (ufc/g)	1,00E+03	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	Reglamento nº 1441/2007
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	1x10	*
Salmonella- Shigella (ufc/g)	Ausencia/25 g	*
Clostridium sulfito reductores (ufc/g)	<10	*

*: Los valores de referencia recomendados están basados en la experiencia científica y epidemiológica, así como en legislaciones previas

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Normativa aplicación
Plomo (mg/kg peso fresco)	0.30	Reglamento 1881/2006
Cadmio (mg/kg peso fresco)	0.05	Reglamento 1881/2006
Mercurio (mg/kg peso fresco)	0.5	Reglamento 1881/2006
Dioxinas y PCBs (pg/g peso fresco)	6,5	Reglamento 1259/2011
Benzopireno (µg/kg peso fresco)	5	Reglamento 1881/2006

OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

DUN 14 CAJA	18435129712302
DIMENSIONES UNIDAD (cm)	22 x 35
DIMENSIONES CAJA (cm) A4	45 x 32 x 16
UNIDADES POR CAJA	10
PESO BRUTO (kg)	Variable

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g de producto escurrido)		8. INGREDIENTES CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	CONTIENE
Energía (kcal)	228,00	Gluten	NO
Energía (kJ)	952,00	Trigo	NO
Proteínas (g)	22,30	Centeno	NO
Hidratos de carbono (g) (de los cuales)	0,60	Cebada	NO
Azúcar simple (g)		Avena	NO
Azúcar complejo (g)		Espelta	NO
Azúcares añadidos (g)	0,00	Kamut	NO
Polialcoholes (g)		Crustáceos y prod. a base de crustáceos	NO
Grasas (g) (de las cuales)	15,20	Huevos y prod. a base de huevos	NO
saturadas (g)	2,70	Pescado y prod. a base de pescado	SI
monoinsaturadas (g)	10,46	Cacahuets y prod. a base de cacahuets	NO
poliinsaturadas (g)	5,65	Soja y prod. a base de soja	NO
ω -3 (g)	2,79	Leche y derivados (incluida la lactosa)	NO
ω -6 (g)	2,86	Almendras	NO
ácidos grasos trans (g)	0,08	Avellanas	NO
colesterol (mg)		Nueces	NO
Fibra (g)	1,00	Anacardos	NO
Soluble		Pacanas	NO
Insoluble		Castañas de Pará	NO
Sodio (g)	1,28	Pistachos	NO
Vitaminas	3,20	Nueces macadamia	NO
K (μ g)		Altramuces	NO
A (μ g equivalentes de retinol)		Apio y prod. derivados	NO
D (μ g)		Mostaza y prod. derivados	NO
E (mg alfa-tocoferol)		Granos de sésamo y prod. a base de sésamo	NO
C (mg)		Anhidrido sulfuroso y sulfitos	NO
Tiamina (mg)		Carne de vaca	NO
Riboflamina (mg)		Carne de cerdo	NO
Niacina (mg)		Carne de pollo	NO
B6 (mg)		Gelatina	NO
Folatos (μ g)		Sacarosa	NO
B12 (μ g)		Fructosa	NO
Biotina (μ g)		Maíz	NO
Ácido pantoténico (mg)		Levadura	NO
Minerales		Legumbres	NO
Calcio (mg)		Fenilalanina	NO
Fósforo (mg)		Glutamato	NO
Magnesio (mg)		Ácido benzoico (E-210 a E-213)	NO
Potasio (mg)		P-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)	NO
Cloruro (mg)		Tartracina (E-102)	NO
Hierro (mg)		BHA-BHT (E-320, E-321)	NO
Zinc (mg)		Amarillo ocaso (E-110)	NO
Cobre (mg)		Amarillo anaranjado (E-110)	NO
Selenio (mg)		Amaranto (E-123)	NO
Yodo (μ g)		Rojo cochinilla	NO
		Canela	NO
		Vainilla	NO
		Cilantro	NO
		Cacao	NO
		Moluscos (Marisco)	NO
		Equinodermos (Marisco)	NO