



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Abril 2022

## FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DE PRODUCTO: LOMOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA 350 G**  
**CÓDIGO: 3007050010**

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	5 - 6,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	864 kJ / 207 kcal		
VACÍO:		MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	11 g		
SEGURIDAD DE CIERRE:		MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	1,2 g		
AMPLITUD	> 4 mm	TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,50 g		
		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	< 0,50 g		
				FIBRA ALIMENTARIA:	< 0,50 g		
HISTAMINA:	< 50 ppm			PROTEÍNAS:	27 g		
				SAL:	1,0 g		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Frasco 350. Peso neto: 330 g / PNE: 220 g	
	ENVASADO: 12 frascos / caja	
	EMBALAJE: 120 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS Contiene pescado y productos a base de pescado. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Son los lomos obtenidos a partir de bonito que ha sido eviscerado, desprovisto de cabeza y piel. El bonito fresco es cocido, partido e introducido en los envases. Se le adiciona el líquido de gobierno, se cierran herméticamente y se someten a un tratamiento térmico de esterilización. ORIGEN ACEITE OLIVA: ESPAÑA			
INGREDIENTES	CCC *Zona FAO: 51(Océano Indico), 61, 67, 71,77, 81, 87 (Océano Pacifico). Origen aceite: Urzante/Sandua, España.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Blanco.	OLOR: Típico.	SABOR: Típico.	TEXTURA: Típica.
	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Cuadro general de APPCC de verduras.			