

ROSET SUCCESSORS,SL	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ficha número	ROSET-01
		Revisión	1
	ANGUILA AHUMADA	Fecha	04/12/18

REFERENCIA	211	ANGUILA AHUMADA ENTERA
	212	FILETE ANGUILA AHUMADA SOBRE 100 g
	216	TACOS DE ANGUILA AHUMADA BANDEJA 250 g
	217	DESMIGADO DE ANGUILA AHUMADA BANDEJA 250 g
	206	FILETES ANGUILA AHUMADA 500G

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ANGUILA AHUMADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Anguilla- <i>Anguilla anguilla</i> -) de limpia, sin cabeza ni espinas ahumada con madera de olivo. Origen: Acuicultura. Criado en países de la Unión Europea.
INGREDIENTES	Anguila(<i>Anguilla anguilla</i>), sal.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne blanco-rosáceo, Piel gris oscura. Olor: Característico de la anguila y humo. Sabor: Características de la anguila y humo.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonellaspp.: Ausencia en 25 g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25 g. <i>Staphylococcus aureus</i> : m= 1x10 ¹ ; M=2x10 ¹ ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LIBRE DE OGM'S, PRODUCTO NO IRRADIADO Valores de contaminantes químicos inferiores a los límites indicados por normativa.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Para 100g)	Valor energético: 306 KCal/1280KJ; grasas:18,5 g;ácidos grasos saturados:5,8g;ácidos grasos monoinsaturados:9,9g;ácidos grasos poliinsaturados 1,4, hidratos de carbono:2,3g, azúcares<0,5g, Proteínas:19,4g, Sal: 0,7g
ALÉRGENOS	Pescado
ENVASADO Y PRESENTACIÓN	Envasado al vacío la anguila entera, filetes y tacos. Envasado en atmósfera modificada para desmigado .
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 0 y 5°C Fecha de caducidad: 60 días envasado. Consumo esperado: Abrir el envase y dejar reposar 5 minutos antes de consumir.
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE	ROSET SUCCESSORS,SL RGS: 12.023192/T
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Gemma Arqués Calidad	Enrique Bonet Gerencia ROSET SUCCESSORS,SL