

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

NOMBRE COMERCIAL: Sirenas de mar N3

SALES NAME: Surimi shrimp N3

ORIGEN / ORIGIN: Corea del Sur / South Korea

PRESENTACIÓN: Surimi de pescado con aroma de cangrejo (0,7%) y extracto de langostino (1,6%) precocinado y ultracongelado

PRESENTATION: Surimi shrimp pre-cooked and deep frozen

**CERTIFICACIÓN FACTORIA PRODUCTORA / PRODUCTION SITE CERTIFICATION**AUTORIDAD SANITARIA
HEALTH AUTHORITY

IFS/BRC

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION**

PESO CON GLASEO	-	WEIGHT WITH GLAZING
PESO ESCURRIDO	500g	DRAINED WEIGHT
GLASEO (%)	-	GLAZING (%)
PESO CAJA, FORMATO	12 x 500g	BOX WEIGHT, FORMAT

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

INGREDIENTES: **PESCADO** (55,8%) , agua, almidón de **TRIGO** (LIBRE DE GLUTEN)**, clara de **HUEVO**, extracto de **LANGOSTINO**, vino de arroz, sal, azúcar, aceite vegetal (**SOJA**), estabilizantes (E-170 y E-420), aroma de **CANGREJO**, colorante (E-120).

INGREDIENTS: FISH (55,8%), water, **WHEAT** starch (GLUTEN FREE)**, white **EGG**, **SHRIMP** extract, rice wine, salt, sugar, vegetable oil (**SOY**), stabilizers (E-170 and E-420), **CRAB** flavour, colour (E-120).

ALÉRGENOS: Contiene pescado, productos a base de crustáceos, huevo, cereales sin gluten y soja. Aunque está libre de gluten, no es apto para personas alérgicas al trigo.

ALLERGENS: Contais fish, crustaceans subproducts, egg, wheat gluten free and soy. The product is gluten free but is not suitable for anyone who is allergic to wheat.

DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está elaborado o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido a partir de animales alimentados por piensos que contienen OMG.

GMO STATEMENT: This product doesn't contain, isn't made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g / NUTRITIONAL VALUES PER 100g

ENERGÍA (kJ / kcal)	434 / 102	ENERGY (Kj / kcal)
GRASAS (g)	1,2	FAT (g)
DE LAS CUALES: SATURADAS (g)	0,2	OF WHICH: SATURATES (g)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	15	CARBOHIDRATES (g)
DE LOS CUALES: AZÚCARES (g)	7,5	OF WHICH: SUGAR (g)
PROTEINAS (g)	7,9	PROTEIN (g)
FIBRA (g)	-	FIBRE (g)
SAL (g)	2,2	SALT (g)

GRUPO DE CONSUMIDORES - VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

GRUPO DE CONSUMIDORES: Todos en general, menos los afectados por los alérgenos resaltados.

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE: 30 meses desde la fecha de producción. 30 months from production date.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORT

Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de -18°C.

Conserve and transport at a temperature the same as or less than -18°C.

**MODO DE UTILIZACIÓN / PREPARATION**

Descongelar en refrigeración y cocinar previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado.

Defrost in refrigerator and cook previous to consumption. Do not refreeze once defrosted.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<i>Aerobios mesófilos</i>	$\leq 1 \times 10^6$ ufc/g	<i>Mesophilic aerobic</i>
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	<i>Escherichia coli</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	<i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	<i>Listeria monocytogenes</i>
<i>Salmonella spp</i>	No detectado en 25g / Not detected in 25g	<i>Salmonella spp</i>

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Plomo	$\leq 0,3$ mg/Kg	Lead
Mercurio	$\leq 0,5$ mg/Kg	Mercury
Cadmio	$\leq 0,05$ mg/Kg	Cadmium
Dioxinas y PCB	Suma dioxinas: 3,5 pg/g peso en fresco Suma dioxinas y PCB: 6,5 pg/g peso en fresco Suma PCB: 75ng/g peso en fresco	Dioxins and PCB

PARÁSITOS / PARASITES

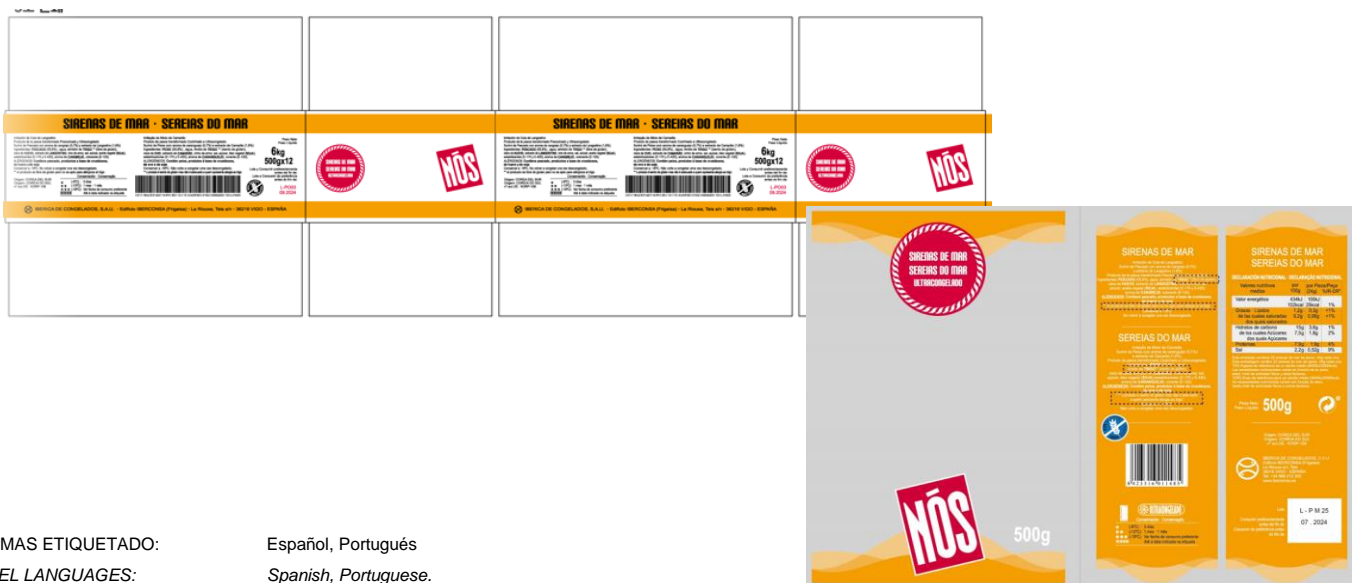
Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto cumplen la legislación vigente aplicada en la U.E.

The criteria used for parasites in this product comply with legislation applied on the E.U.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color y sabor característicos de la especie. Olor a fresco. Aspecto uniforme, sin signos de deshidratación

Color and flavor characteristic of the species. Smell of fresh. Uniform appearance, without signs of dehydration.

ETIQUETADO / LABELLING

IDIOMAS ETIQUETADO:

Español, Portugués

LABEL LANGUAGES:

Spanish, Portuguese.

El producto cumple con la Legislación Europea en cuestiones de etiquetado y seguridad alimentaria

The product complies with European Legislation on labelling matters and food security.

**DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION**

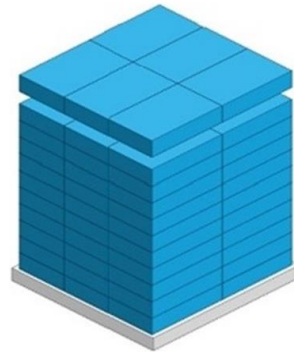
Estuches por caja	12	Boxes per master
Peso Caja (Kg)	6	Weight box (kg)
Cajas por Base de Palé EUR	6	Boxes per pallet base (EUR)
Bases por Palé (en altura)	11	Bases per pallet
Cajas por Palé	66	Boxes per pallet
Peso Neto Palé (Kg)	396	Pallet Net Weight (Kg)
Peso Bruto Palé (Kg)	496 aprox	Pallet Gross Weight (Kg)
Altura del palé (m)	-	Pallet Height (m)
Código GTIN13 Unidad de venta	8423316011485	GTIN13 sales unit
Código GTIN14 Cartón Máster	(01)18423316011499(30)12(15)240731(3102)000600(10)LPO03	GTIN14 Master box

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE / LOGISTIC INFORMATION

	TIPO / KIND	MATERIAL	REF.	MEDIDAS (Largo x Ancho x Alto) mm / MEASUREMENT (Length x Width x Height) mm	PESO (g) / WEIGHT (g)	ETIQUETA / LABEL
EMBALAJE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Bolsa / Bag	LDPE4* PLASTICA	COBL08	250 x 160	6	SI / YES
EMBALAJE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING	Caja master / Master box	PAP20* CARTA	COCJ07	430 x 280 x 165	480	SI / YES

* Paper and plastic collection / Check the local municipal guidelines.

* Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

**REVISIÓN/ REVIEW**

Edición / Edition	Fecha / Date	Motivo de la revisión / Review's reason
6	21/02/2022	Actualización códigos de barras y mención "libre de gluten"

La realización del pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica.

The execution of the order implies the acceptance of the conditions reflected in this data sheet