

LOMOS ATUN VACIO S/S 5X16 ANEDILCO



Referencia:	ALOMVSS160
Nombre Producto	LOMOS ATUN VACIO S/S 5X16 ANEDILCO
Marca:	ANEDILCO

Descripción producto:	Producto congelado cuya materia prima principal es atún. Especie Thunnus Albacares (Atún de Aleta amarilla) o Thunnus Obesus (Atún de ojo grande o patudo). Lomos de 4 a 8 Kgs envasados en bolsas al vacío. Lomos sin piel, sin espinas y sin sangacho.
Ingredientes	ATUN.
Alegaciones Nutric:	Fuente natural de ácido graso Omega 3. Alto contenido en proteínas
Población:	Público en general. No apto para personas alérgicas al PESCADO.
Especie	Thunnus Albacares (Atún aleta amarilla) o Thunnus Obesus (Atún de ojo grande)
TARIC:	0304 87 00
Aspecto:	Piel: No presencia. Visceras: No presencia. Espinass: No Presencia. (Debido a un proceso de extracción manual ocasionalmente puede aparecer alguna espina). Sangacho: No presencia. Color: Característico de la especie. Olor: Característico de la especie. Glaseo: <5%
Otras características:	Textura compacta. Ausencia de hematomas. Ausencia de cuerpos extraños.
Temperatura:	-18° C /
Método preparación recomendado:	Cocinar antes de consumir.
OMG	Producto NO-OMG

TRAZABILIDAD / LOTE:	L-DDDC DDDAADC	
	DDD: Día Juliano Estuchado	
	C: Año Fabricación	
	Código Interno: DDD: Día Juliano Fabricación	
	AA: Partida Fabricación	
Vida Útil:	24 meses desde la fecha de elaboración.	
	D: Año Recepción Partida	
Almacenamiento:	-18° C /	
Información Nutricional para 100 grs. * Variación ± 15%	Valor energético:	467 Kj/111 Kcal
	Grasas	1,4 g
	- A.G.Saturados	0,4 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	- Azúcares	0 g
	Fibra alimentaria	0 g
	Proteínas	24 g
	Sal (g)	0,22 g

- Omega 3 (EPA+DHA)	0,31 g
---------------------	--------

Alergenos	Presente en Producto	Puede Contener
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado.	SI	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	NO
Leche y derivados (incluida la lactosa).	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Moluscos y productos derivados.	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO

Otra información nutricional:	
-------------------------------	--

Normas microbiológicas y parasitológicas	• Recuento colonias aeróbicas mesófilas: Máx. 1×10^6 ufc/gr. • Enterobacteriaceas totales: Máx. 1×10^3 ufc/gr • Listeria monocytogenes: n=5, c=1, m=10; M=102 • Salmonella-shigella: Ausencia en 25gr
Características Químicas	Histaminas: ≤ 100ppm • Mercurio: Máx. 1 ppm. • Cadmio: Máx. 0.1ppm • Plomo: Máx. 0.3ppm.
Criterios de rechazo/Tolerancia:	
Otras especificaciones:	El producto cumple el Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Zona de pesca FAO:	Dolphin Safe	
	Ver etiqueta	
	FAO n.º 34	Atlántico centro-oriental
	FAO n.º 41	Atlántico sudoccidental
	FAO n.º 47	Atlántico sudoriental
	FAO n.º 51	Océano Índico occidental
	FAO n.º 57	Océano Índico oriental
	FAO n.º 67	Pacífico noreste
	FAO n.º 71	Pacífico centro-occidental
	FAO n.º 77	Pacífico centro-oriental
	FAO n.º 81	Pacífico sudoccidental
	FAO n.º 87	Pacífico sudoriental
Método de producción:	Redes de cerco y redes izadas PS	

CODIGO INTERNO	ALOMVSS160	
EAN13	8436044483073	
UNIDAD DE VENTA	KGS (PESO VARIABLE)	
FORMATO:	BOLSA VACIO	
Características Material:	Aspecto externo: Cumplirán en todos los casos bolsas limpias y sin pérdida de vacío.	
	Peso Material Acondicionamiento - Bolsa/Barqueta: 78 grs x 3 Unids	
	Material: bolsas de Polietileno y Poliamida (PE+PA).	
	Normativa aplicable a los plásticos: Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 450/2009 de la Comisión (y sus modificaciones). Reglamento (UE) 10/2011 (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión, modificado por el Reglamento CE nº 282/2008.	
UNIDAD LOGISTICA	Cada caja contiene 16 Kgs; De 2 a 4 Lomos al vacío de rango de peso de 4 a 8 Kgs/lomo.	
DUN14	98436044483076	
EAN128 CAJA	(01)98436044483076(3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)DDDC(91)DDDAADC	
	Peso Neto escurrido: 16 Kgs; Peso incluyendo Glaseo: 16 Kgs; Peso bruto Caja: 17,04 Kgs	
MEDIDAS:	16,2 X 79,6 X 25,6 Cm (Alto x Ancho x Fondo)	Peso Cartón: 0,802 Kgs

DISEÑOS

Cajas no abolladas, sin agujeros y sin rupturas, secas, sin manchas de agua, cerradas con precinto.



		PETICION DE DISEÑO 07.1205.001 F	CLIENTE SALICA PRODUCTOS CONGELADOS, S.A.
Nº PEDIDO:	FECHA 02/08/2012	REFERENCIA LOMOS ATÚN ANEDILCO 5X12	

40	256	796	256	796
131				
162				
131				

☐ Lomo atún especial vacío con sangacho
☐ Lomo atún normal vacío con sangacho
☐ Lomo atún normal vacío sin sangacho
☐ Medio lomo especial vacío


 Elaborado por R.S.I.:
 S 12702410
 CE
 para Anedilco, S.L. C/ Fernando Romacha 1- 2º F.
 31500 Tudela (Navarra)
 Web: www.anedilco.com
 Teléfono: 948 826 025

COLORES 1- ROJO GCM1 78 2- AMARILLO R116 U 3- AZUL R. 299 U 4-		OBSERVACIONES:	COSTE CLICHE	Vº B
---	--	-----------------------	---------------------	-------------

ETIQUETADO

Marcaje:

Según muestra de ejemplo

SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. Pol. Ind. A Tomada, parc. 11,12 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)		ES 12.10543/C CE	Peso Neto: 5.98 Kg. Peso Escurreido: 5.98 Kg.
LOMOS DE ATUN VACIO S/S 5X16 ANEDILCO		Ingredientes: PATUDO	
Arte de pesca: REDES DE CERCO Y REDES IZADAS Elaborado en: ESPAÑA Denominación: PATUDO Especie: THUNNUS OBESUS Capturado en: OCEANO ATLANTICO CENTRO-ESTE FAO 34 Cocinar antes de consumir		INFORMACIÓN NUTRICIONAL en 100g Valor energético 467kJ/111Kcal Grasas 1,4g De las cuales saturadas 0,4g Hidratos de Carbono 0,5g De los cuales azúcares 0g Proteínas 24g Sal 0,22g	
Lote: L-0999 CI: 099AIJ9 Fecha de congelación: 26/06/2018 Fecha de elaboración: 09/04/2019 Consumir preferentemente antes del: 09/04/2021 Este producto proviene de una agrupación de diferentes buques. Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.			

Marcaje de la caja:

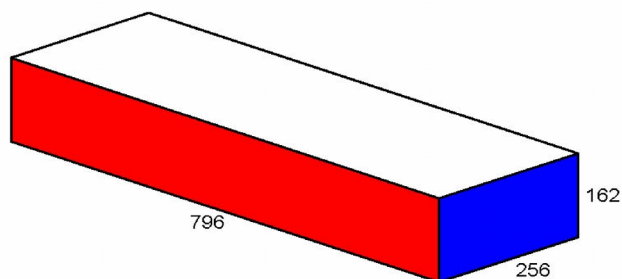
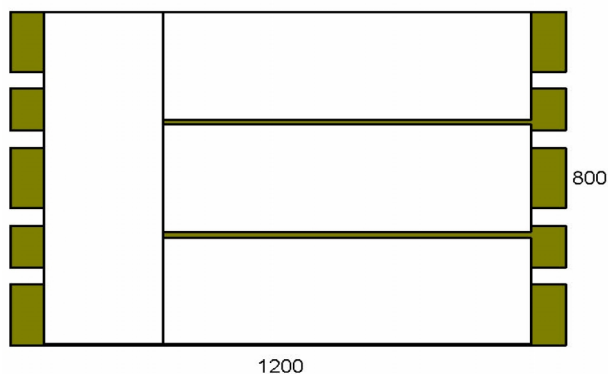
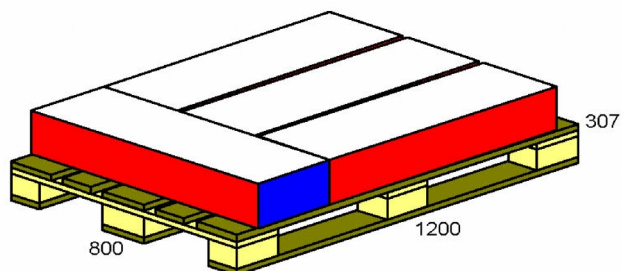
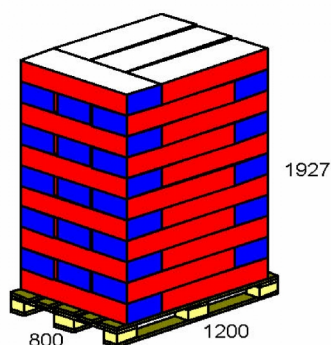
Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

LOMOS ATUN VACIO S/S 5X16 ANEDILCO		ALOMVSS160	
		EAN13 8436044013409 DUN14 98436044483076	
8 436044 013409			
Lote L- 0999 CI 099AIJ9		Capturado en OCEANO ATLANTICO CENTRO-ESTE FAO 34	
Fecha de congelación 26/06/2018		Pais de origen: España	
Fecha de elaboración 09/04/2019		Denominación PATUDO	
Consumir preferentemente antes del 09/04/2021		Especie THUNNUS OBESUS	
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar		Arte de Pesca: Redes de cerco y redes izadas	
Cocinar antes de consumir		Ingredientes PATUDO	
Peso neto	13,40	Kg	1/000082845
Peso neto escurrido	13,40	Kg	
		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A. Poligono Industrial A Tomada, parc. 11-12 15940 Pobra do Caramiñal, A Coruña ES 12.10543/C CE	

PALETIZACION

EAN128 PALET	(02)98436044483076(3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)DDDC(37)44
SSCC	(00) 38425663XXXXXXXXXC
TIPO PALET	Palet Europeo 120x80
Paletización (B X A)	4 X 11 = 44 Cajas
Peso Bruto Palet	774,58
Altura Palet	192,7



Empresa:	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A	
Registro Sanitario	ES 12.10543/C CE	
Producto		
Certificaciones:	ISO 14001; BRC; EMAS; IFS	
Planta de Producción	Pol.Ind. A Tomada - Avda. A Tomada Parc 11-12 15940. Puebla del Caramiñal. A Coruña. Spain Telf: 981 83 28 33	
Oficina Comercial	Pol.Ind. Landabaso S/N 48370. Bermeo. Vizcaya Telf: 94 688 05 00	
Product Origin:	España	
Firma del Responsable	Documento:	E225-PC-04-01
	Revisión:	0.5
	Fecha:	18/07/2019
	Firmado: Director de Calidad Javier García	
		