

TATAKI DE SALMON

Codigo producto: P417.0002

INGREDIENTES

SALMON (*Salmo salar*)

Método Producción: Piscifactoría. Cría.

Producto congelado, listo para el consumo.

FOTOGRAFÍA



ALERGENOS Y OMG

CONTIENE: Pescado

PUEDE CONTENER: Moluscos, crustáceos, gluten, huevo, leche, soja, sésamo, mostaza, apio, frutos secos.

OMG / IRRADIACION: Todos los ingredientes están libres de OGM. El producto no ha sido irradiado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Producto congelado, conservar a -18°C.

Distribuir a Tª de congelación -18°C.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	≤ 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	ausencia /25g
Listeria monocytogenes	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. (Como referencia R.D.3484/2000, por el que se establecen las normas higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derrogado)).

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de producto

Valor energético	720 KJ / 172 kcal
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	3 g
Hidratos de Carbono	< 0,1 g
de los cuales azúcares	< 0,1 g
Proteínas	16 g
Sal	0,15 g

MODO DE USO PREPARACION

Descongelar el producto previamente. Para su presentación recomendamos escaloparlo en cortes de 0,5 cm aprox. Dejarlo temperar y aliñar al gusto.

Una vez descongelado, consumir en 24 horas, no volver a congelar.

CONSUMIDOR FINAL

Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.

LOTE Y VIDA ÚTIL

LOTE: PG22/XXXX Dónde:

PG= Producto Gastrònoms ; 22= Año en curso y

XXXX= número aleatorio

VIDA ÚTIL: 18 meses desde la fecha de congelación.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CONTAMINANTES: Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Fina, suave, fresca.

Olor: neutro. Sin olores extraños.


Sabor: Sabor a salmón.

Color: el típico del producto

ENVASADO:PRESENTACION COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	Caja de 3kg de producto
Formato comercial	Bolsa vacío - monoración 250 gr
Peso Neto caja	3 kg aprox
Unidades aprox	12 unidades por caja
Código EAN 13	8436582830728
Material	Bolsa vacío individual
Formato caja	Caja de 4kg MEDIDA
Material caja	Carton
Palet	Europalet madera. 16 Cajas/ capa. 8 capas totales.

(10)LOTE
 (02)18436582830725(37)00000001(17)231020



(ES) TATAKI DE SALMON

INGREDIENTES: SALMON (Salmo salar)
 Zona de producción: Piscifactoria. Cría.
 ALERGENOS: PESCADO
 PUEDE CONTENER TRAZAS DE:
 GLUTEN, LECHE, HUEVOS, SULFITOS, APIO, SOJA, SÉSAMO, MOSTAZA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, FRUTOS DE CASARA, CACAHUETE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g): Valor energético 720 kJ / 172, Grasas 12 g, de las cuales Saturadas 3g, Hidratos de Carbono <0.1g, de los cuales Azúcares <0.1g, Proteínas 16 g, Sal 0.15 g

CONSERVAR: -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado, no volver a congelar y consumir en 24h.

PREPARACIÓN: Descongelar el producto previamente. Para su presentación recomendamos escaloparlo en cortes de 0.5cm aprox. Dejarlo templar y aliñar al gusto. También es posible darle un poco de temperatura en el horno (bajo) para servirlo templado.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: 20/10/23 **LOTE: LOTE**

(FR) TATAKI DE SAUMON

INGRÉDIENTS: SAUMON (Salmo salar)
 Zone de production: Ferme piscicole. Reproduction.
 ALLERGENES POISSON
 PEUT CONTENIR DES TRACES DE:
 GLUTEN, LAIT, OEUUF, SULFITES, CÉLERI, SOJA, SÉSAME, MOUTARDE, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, FRUITS SECS, ARACHIDE

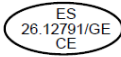
INFORMATION NUTRITIONNELLE (valeurs moyennes pour 100g): Energie 720 kJ / 172, matières grasses 12 g, dont saturés 3g, glucides <0.1g, dont sucres <0.1g, Protéines 16 g, Sel 0.15 g


CONSERVATION: -18°C. Produit congelé. Une fois décongelé, ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures.

PRÉPARATION RECOMMANDÉE: Décongeler le produit précédemment. Pour à la présentation nous recommandons d'escaloper en coupes de 0.5cm apron. Laisser tempérer et assaisonner à votre goût. Est aussi possible de lui donner un peu de température dans le four (bas) pour à lui servir.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE: 20/10/23 **LOT: LOTE**

CANTIDAD:
1 UN





GASTRONOMS CHEFS, SL
 C/ Pla d'Estany, 11. Pol Ind El Pla
 17486 - Castelló d'Empúries (Girona)