

## LOMOS ATUN TROCEADOS VACIO 1X6 CAMPOS

Foto Producto:



<b>Referencia:</b>	<b>ALOMV1T06C</b>
<b>Nombre Producto</b>	<b>LOMOS ATUN TROCEADOS VACIO 1X6 CAMPOS</b>
<b>Marca:</b>	<b>CAMPOS</b>

Descripción producto:	Producto congelado cuya materia prima principal es atún. Especie Thunnus Albacares (Atún de aleta amarilla) o Thunnus Obesus (Atún de ojo grande). Trozos de atún sin piel, con espinas, con sangacho, con un rango de peso entre 500 grs a 1500 grs, envasados al vacio. Cada caja contiene aprox. 6 Kgs de peso.
Ingredientes	ATUN.
Registro sanitario	ES 12.10543/C CE
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. Espinas: Presencia. Sangacho: 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:	-18º 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 D: Año Recepción Partida C: Año Fabricación	
Vida Útil:	24 meses desde la fecha de elaboración.	
Almacenamiento:	-18º C / Una vez descongelado, no volver a congelar	
Información Nutricional para 100 grs. * Variación ± 15%	Valor energético:	467 Kj/111 Kcal
	Grasas	1,4 g
	- De las cuales saturadas	0,4 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	- De los cuales azúcares	0 g
	Fibra alimentaria	0 g
	Proteínas	24 g
	Sal (g)	0,22 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.	<b>SI</b>	
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 <sub>2</sub> .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO

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

Normas microbiológicas y parasitológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuento colonias aeróbias mesófilas: Máx. <math>1 \times 10^6</math> ufc/gr.</li> <li>• Enterobacteriaceas totales: Máx. <math>1 \times 10^3</math> ufc/gr</li> <li>• Listeria monocytogenes: n=5, c=1, m=10; M=<math>10^2</math></li> <li>• Salmonella: No detectado en 25gr</li> </ul>
Características Químicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histaminas: <math>\leq 100</math>ppm</li> <li>• Mercurio: Máx. 1 ppm.</li> <li>• Cadmio: Máx. 0.1ppm</li> <li>• Plomo: Máx. 0.3ppm.</li> </ul>
Criterios de rechazo/Tolerancia:	
Otras especificaciones:	El producto cumple el REGLAMENTO (UE) 2023/915 de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.

Zona de pesca FAO:	<b>Dolphin Safe</b>	
	<b>Ver etiqueta</b>	
	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, nordeste
	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	ALOMV1T06C	
EAN13	2948251XXXXXC	
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: 21 grs x 6 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	Cajas de aprox. 6 Kgs; 4 a 8 trozos.	
DUN14	98425663005240	
EAN128 CAJA	(01)98425663005240(3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)DDDC(91)DDDAADC	
	Peso Neto escurrido: 6 Kgs; Peso bruto Caja: 6,5 Kgs	
MEDIDAS:	18,2 X 41,6 X 22,1 Cm (Alto x Ancho x Fondo)	Peso Cartón: 0,371 Kgs

**DISEÑOS**

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



<b>CLIENTE:</b> SALICA ALIMENTOS CONGELAD			<b>N° BOCETO:</b> PZ0001951		<b>V1</b>
<b>REF.:</b> * CJAENV06C	<b>DESC.:</b> CAJA VENTRESCA 1x6 CAMPOS		<b>MED. EXT.</b> 416x221x182	<b>MED. INT.</b>	<b>PROV.</b> R
<b>MODELO:</b> 0201	<b>CALIDAD:</b> BC111	<b>N° TROQ:</b>	<b>FECHA:</b> 20/10/22	<b>TRAMA:</b>	

**COLORES:** ■ PANTONE Blue 072 U ■ GCM1 75

**OBSERVACIONES:**



**ETIQUETADO**

Marcaje: Según muestra de ejemplo

<b>LOMOS ATUN TROCEADOS VACIO 1X6 CAMPOS</b>		ALOMV1T06C
Peso Neto= Peso Neto Escurredo= <b>1,15</b> Kg.		 2 948251 001156
CI- 189CCM2	LOTE: L- 1892	
FECHA DE CONGELACIÓN: 03/03/2022 FECHA DE PRODUCCIÓN: 08/07/2022 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: 08/07/2024 DENOMINACIÓN: ATUN ALETA AMARILLA ESPECIE: YFT-THUNNUS ALBACARES CAPTURADO EN: OCEANO INDICO OCCIDENTAL FAO 51 ARTE DE PESCA: REDES DE CERCO Y REDES IZADAS ELABORADO EN ESPAÑA		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A. Pol. Industrial A Tomada, 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Este producto proviene de una agrupación de diferentes buques. Puede proceder de otras zonas de captura. Cocinar antes de consumir		 DUN 14: 98425663005240
 (01) 9 8425663 00524 0 (3102) 000115 (15) 240708 (10) 1892		

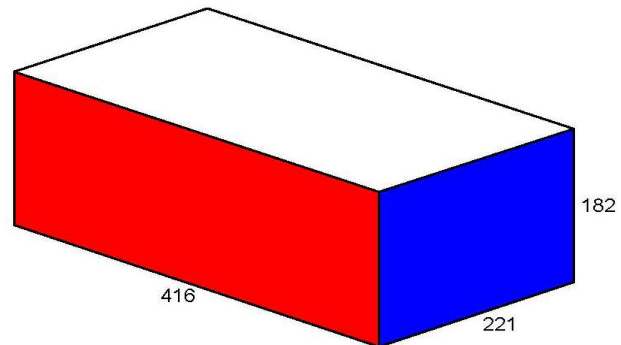
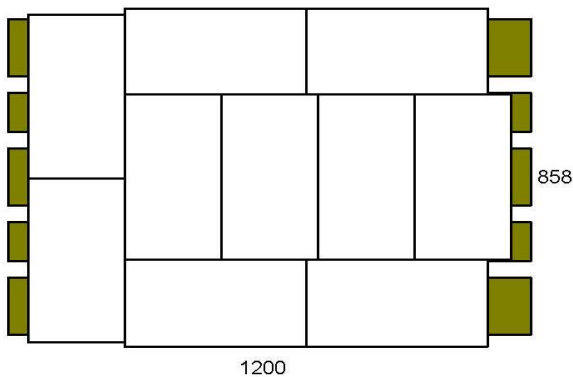
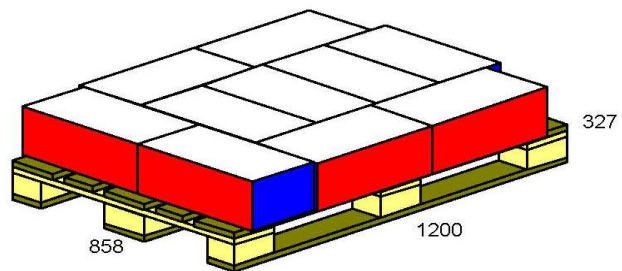
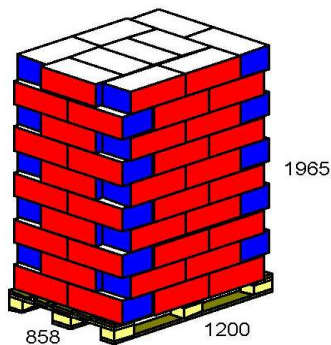
Marcaje de la caja: Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

		<b>LOMOS ATUN TROCEADOS VACIO 1X6 CAMPOS</b>		ALOMV1T06C
		 2 948251 006168		EAN13 2948251006168 DUN14 98425663005240
CI- 189CCM2	Lote	L-1892		Capturado en OCEANO INDICO OCCIDENTAL FAO 51
Fecha de congelación		03/03/2022		Pais de origen: España
Fecha de elaboración		08/07/2022		Denominación Atún aleta amarilla
Consumir preferentemente antes del		08/07/2024		Especie YFT-THUNNUS ALBACARES
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 <b>Atún aleta amarilla</b>		
Peso neto	<b>6,16</b>	Kg		
Peso neto escurredo	<b>6,16</b>	Kg		
		16/000144844		
 (01) 9 8425663 00524 0 (3102) 000616 (15) 240708 (10) 1892 (91) 189CCM2		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. Pol. Industrial A Tomada, parc. 11-12 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)		
				

## PALETIZACION

EAN128 PALET	(02)98425663005240(3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)DDDC(37)100
SSCC	(00) 38425663XXXXXXXXXC
TIPO PALET	Palet Europeo 120x80
Paletización (B X A)	10 X 10 = 100 Cajas
Peso Bruto Palet	675
Altura Palet	196,5



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: +34 981 83 28 33	
Oficina Comercial	Pol.Ind. Landabaso S/N 48370. Bermeo. Vizcaya Telf: +34 94 688 05 00	
Product Origin:	España	
Firma del Responsable	Documento:	E027-PC-04-01
	Revisión:	0.8
	Fecha:	05/06/2024
	Firmado: Responsable de Calidad Ana Domínguez	

