



FICHA TÉCNICA

Bonito en aceite

de oliva I-212

Código: 0036

Código EAN: 8427754000360

F.C: 22/07/2022



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Bonito en aceite de oliva.

Producto obtenido a partir de lomos de Bonito (Sarda Orientalis) congelado troceado e introducido en envases. Se le adiciona aceite de oliva, se cierran herméticamente y se someten a un tratamiento de esterilización.

2. LISTA DE INGREDIENTES

Lomos de bonito (Sarda Orientalis), aceite de oliva (32%) y sal.

3. CARACTERÍSTICAS

Origen: Elaborado en España

Zona de pesca: Ver envase

Consumo preferente: 5 años

Capacidad 250

Peso neto 220

Peso escurrido 150

Unidades x caja: 12

4. SISTEMA DE ENVASADO, TRATAMIENTO Y PROCESADO

Envase de cristal, apto para contacto con alimentos.

Tratamiento térmico en autoclave, lo que asegura la esterilidad comercial del producto.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100g de producto)

Valor energético (Kcal / kJ)	831 kJ/ 199 kcal
Grasas (g)	11.5
De las cuales saturadas	1.8
Hidratos de carbono (g)	0.0
De los cuales azúcares	0.0
Proteínas (g)	23.8
Sal (g)	0.65

6. SECTOR DE LA POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO

Público en general. Es beneficioso para personas de cualquier edad por sus múltiples propiedades. No apto para personas sensibles a los alérgenos que se indican en el "apartado ALÉRGENOS"

7. RECOMENDACIONES DE USO. POSIBILIDADES DE USO INCORRECTO.

Lea atentamente la información facilitada en la etiqueta del producto. Y en la especificación técnica.

No necesita frío. Almacenar en ambiente fresco, seco y al abrigo de la luz.

Una vez abierto, mantener refrigerado, con el máximo de aceite posible. Y consumir en un máximo de 5 días.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar en ambiente fresco, resguardado de la luz y de fuertes variaciones de temperatura.

Transportar el producto con cuidado para no dañar los envases.

Transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto).

9. ALÉRGENOS

Deben indicarse los alérgenos anteriormente citados en el etiquetado.

Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.