

## 1. DATOS DEL PROVEEDOR

DENOMINACIÓN SOCIAL	UBAGO GROUP MARE S.L
DOMICILIO FISCAL	C/CHARLES DARWIN, 3. 29590.CAMPANILLAS (MÁLAGA)
TELÉFONO	951 01 04 70
FAX	951 01 04 71
CORREO ELECTRÓNICO	<a href="mailto:ubago@ubagogroup.com">ubago@ubagogroup.com</a>
CIF	B29791258
REGISTRO SANITARIO	12.0000534/CA

## 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACIÓN DE VENTA	<b>Salmón ahumado 100g</b>
MARCA	Marca Blanca
FORMATO	Envase al vacío; placa cartón color plata, films superior e inferior transparentes.
CÓDIGO/S INTERNO/S	30013
EAN 13	8435129712107
CAPACIDAD (mL)	No aplica
PESO NETO (g)	100
PESO NETO ESCURRIDO (g)	No aplica
INGREDIENTES	<b>Salmón</b> ( <i>Salmo salar</i> ) (97%), sal y azúcar
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto refrigerado: Consérvese entre 0-4°C. Producto congelado: Consérvese a -18°C.
ORIGEN/ES RGSEAA ó ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO ZONA DE CRÍA O CAPTURA	ESPAÑA RGSEAA:12.0014090/MA ó 12.0000534/CA. Indicado en la etiqueta. ZONA DE CRÍA: Mayoritariamente Noruega. Otras: Dinamarca, Chile, etc. Indicada en la etiqueta.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	De cría
SISTEMA DE LOTEADO	El lote está compuesto por 4 números que corresponden a un número natural creciente que asigna Producción.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Producto refrigerado: 35 días Producto congelado: 12 meses
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES SENSIBLES	Refrigerado: Producto listo para su consumo. Congelado: Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez abierto, consumir antes de 48 horas. Este producto contiene pescado. Los consumidores afectados por alergias o intolerancias al pescado o productos a base de pescado deben abstenerse de comer este producto.





### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	lonchas de salmón dispuestas ordenadamente
Olor	humo
Sabor	característico salmón ahumado suave
Color	anaranjado
Textura	firme

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valores referencia	Normativa aplicación
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	Reglamento nº 1441/2007
Salmonella	Ausencia/25g	*

\*: Los valores de referencia recomendados están basados en la experiencia científica y epidemiológica, así como en legislaciones previas

### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Normativa aplicación
Plomo (mg/kg peso fresco)	0,30	Reglamento 1881/2006
Cadmio (mg/kg peso fresco)	0,05	Reglamento 1881/2006
Mercurio (mg/kg peso fresco)	0,5	Reglamento 1881/2006
Dioxinas y PCBs (pg/g peso fresco)	6,5	Reglamento 1259/2011
Benzopireno (µg/kg peso fresco)	2	Reglamento 835/2011
Residuos de Antibióticos	Ausencia	Reglamento 37/2010

### 6. OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.

### 7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

DUN 14 CAJA	18435129712104
DIMENSIONES UNIDAD (cm)	
DIMENSIONES CAJA (cm) A1	
UNIDADES POR CAJA	
PESO BRUTO (kg)	



8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g de producto	9. INGREDIENTES CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	CONTIENE (SÍ/NO)
Energía (kJ)	952,0	Cereales que contengan gluten, trigo (como espelta y trigo Khorasam), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	NO
Energía (kcal)	228,0	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Grasas (g) (de las cuales)	15,2	Huevos y productos a base de huevo	NO
saturadas (g)	2,7	Pescado y productos a base de pescado	SI
Hidratos de carbono (g) (de los cuales)	0,6	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
azúcares(g)	<0,5	Soja y productos a base de soja	NO
Proteínas (g)	22,3	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Sal (g)	3,2	Frutos de cáscara:	NO
		Almendras	NO
		Avellanas	NO
		Nueces	NO
		Anacardos	NO
		Pacanas	NO
		Nueces de Brasil	NO
		Pistachos	NO
<b>10. ADITIVOS COLORANTES</b>		Nueces de Macadamia o Nueces de Australia	NO
	Contiene	Productos derivados	NO
E110	No	Apio y productos derivados	NO
E104	No	Mostaza y productos derivados	NO
E122	No	Gramos de sésamo y productos a base de gramos de sésamo	NO
E129	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> para los productos listos para el consumo o reconstruidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO
E102	No	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
E124	No	Moluscos y productos a base de moluscos	NO