

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Código Producto	1006 / 200878
Etiqueta del producto	UNAGI KABAYAKI 8 oz. - 225 gr.
Denominación venta	Filete de anguila asado con salsa y congelado
Fecha de actualización	Noviembre 2019

PRESENTACION UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO

Descripción del producto: Filete de anguila sin espina, braseado y pinzelado con una salsa que lleva como base soja, saque, mirin y extractos de anguila congelada. Producto de acuicultura			
Consejos sobre utilización	Descongelar y calentar en el mismo envase 1 minuto.		
Marca		Code EAN-GENCODE	
País de Fabricación	Origen Holanda, elaborado en España.	Nº Reg. fabricante	
Peso neto	225 g / pieza	Peso escurrido	NA
Peso bruto		Grado alcohólico	NA
Unidades / caja	2 cajitas de 20 piezas/caja (aproximadamente)		

COMPOSICION DEL PRODUCTO

Ingredientes	Filete de anguila (90% Anguilla anguilla), sal, salsa marinada (salsa de soja (agua, soja, trigo, sal), agua, azúcar, mirin, sake, almidón modificado E1422, sal, potenciador de sabor E621, conservantes E202 y E211, acidulante E330, espesante E415).
Alérgenos (Reg. 1169/2011)	Pescado, soja, trigo
OGM (Reg CE/1830/2003)	No
Ionización	No
Certificados Halal /Kosher	No

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Características microbiológicas	Salmonella	Ausencia/25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
	Staphilococcus aureus	100 ufc/g
	Facultativos anaerobios	Ausencia / g
Información nutricional (100 g)	Valor energético	307 kcal / 1279 Kj
	Hidratos de carbono	14.8 g
	- Azúcares	1 g
	Grasas	20.6 g
	-Ácidos grasos saturados	6.7 g
	Proteínas	16.1 g
	Sal	0.4 g

MODO DE CONSERVACIÓN

DLC/DLUO	18 meses
Temperatura conservación	Almacenar en congelación (-18°C)
Condiciones almacenamiento después de apertura	Una vez abierto, guardar en el frigorífico (5°C) y consumir lo antes posible (3 días)

EMBALAJE

PRIMARIO	Dimensiones	13.5 x 37
	Material	Opp/PA/PE
	Color	Trasparente y marrón
SECUNDARIO	Dimensiones	Grande: 15.5 x 36 x 44 Pequeña: 7.5 x 35 x 42
	Material	Cartón
	Color	Blanco

INFORMACION ADICIONAL
Fotografía del producto
