

	Ficha técnica de Producto/ Technical Sheet	Referencia:	24573	
		Edición:	4	
		Fecha:	17/03/2022	
		Página:	1 DE 2	

1.-Product/Producto		Salmón al natural	
Denominación legal/ legal denomination		SALMON AL NATURAL	
Reference/ Referencia		SALMÓN CALVO NATURAL RO900 C6	
Especie científica/ Species:	SALMO SALAR		
Marca/Brand	Referencia Interna nº Internal nº Ref.	¿Easy Open?	Consumo Preferente/ Best Before (Día producción + Años/ Production Day + Years)
CALVO	24573	No	4

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE/ 1 st PACKAGING CHARACTERISTICS					
Material	Formato/ Format	Litografía/Lito	Capacidad/ Capacity(ml)	P. Neto/Net Weight (g)	P. Esc./Drained Weight(g)
BLANK CAN (ALUMINIUM)	CANS	No	N.A.	900	650

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ORGANOLEPTICS	
COLOR/COLOUR	Typical of species/ típico de la especie.
OLOR/ODOUR	Typical , not off odours/ Típico , sin olores desviados .
SABOR/TASTE	Característico de la especie de pescado.Sabores rancios no tolerados. Characteristic of the fish species. Rancid flavors not tolerated.
PRESENTACIÓN/ PRESENTATION	Típico de de la especie /Typical color of Good quality fish

4- TABLA NUTRICIONAL (100 g. Producto:/ NUTRITIONAL VALUES (100g Product:))		Neto/Net	Esc./Drained
ENERGÍA/ENERGY (kJ)		343	N.A.
ENERGÍA/ENERGY (Kcal)		82	
GRASAS/FATS (g)		4,2	
DE LAS CUALES SATURADASON WICH SATURED (g)		0,9	
HIDRATOS DE CARBONO/CARBOHYDRQATES (g)		0,5	
DE LOS CUALES AZÚCARES/OF WICH SUGARS(g)		0	
PROTEÍNAS/PROTEINS (g)		11	
SAL/SALT (g)		0,5	
OMEGA 3		80	

5.- COBERTURE CHARACTERISTICS/CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA			
COBERTURA	ASPECTO	ml WATER EXUDATE/ ml EXUDADO ACUOSO	INDICE ACIDEZ (% oleic acid)
AGUA	Uniforme	N.A.	N.A.

6.- PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS/CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
Ph(Ud.)	Histamine mean in 9 samples (ppm)	METALES PESADOS(ppm)			
5,7-6,0	50	Cd	Hg	Pb	Sn
		<0,10	<1	<0,3	<200

	Ficha técnica de Producto/ Technical Sheet	Referencia:	24573	
		Edición:	4	
		Fecha:	17/03/2022	
		Página:	2 de 2	

7.- INGREDIENTES/INGREDIENTS

Salmón (Salmo salar), agua y sal. Puede contener trazas de Moluscos y/o Crustáceos.

8- OGM

NONE

9.- TIPO DE TRATAMIENTO/PROCESSING

Sterilized minimum F0 value of 7 (Value before cooling).
Valor Fo mínimo 7 (Valor antes del enfriamiento)

10.- FORMA DE CONSERVACIÓN/STORAGE

Environmental temperature, keep in a cool and dry place.
Temperatura ambiente, mantener en un sitio fresco y seco

11.-USO ESPERADO E INSTRUCCIONES DE USO/ EXPECTED USE AND INSTRUCTIONS FOR USE

Once opened keep in fridge and consume in 24 hours.
Una vez abierto mantener en Frigorífico y consumir en 24 horas.

12- CODIFICACIÓN Y LOTE/CODIFICATION AND LOT

LDA22888 DD/MM/AA

13.- ALÉRGENOS/ALLERGENS

¿Product contains? ¿El producto contiene? P =PRESENT 0=ABSENCE					
GLUTEN/ GLUTEN	CRUSTACEANS/ CRUSTACEOS	EGGS/HUEVOS	FISH/PESCADO	PEANUT /CACAHUETES	SOY/SOJA
0	0	0	P	0	0
MILK /LECHE	NUTS/FRUTOS CÁSCARA	CELERY/ APIO	MUSTARD/ MOSTAZA	SESAME/ SESAMO	SULPHUR DIOXIDE/ SULFITOS
0	0	0	0	0	0
LUPIN/ ALTRAMUCES	MOLLUSCS/ MOLUSCOS				
0	0				

14.- PUNTOS CRÍTICOS/CRITICAL POINTS

PCC1: RAW MATERIALS RECEPTION
PCC2: SEAMING
PCC3: RETORTING

15.- LEGISLACION APLICABLE/APPLICABLE LEGISLATION

EU Regulations No 852 and 853 of 2004 /// Packaging (Re EU : 1895/2005-1935/2004-10/2011 GMP EU 2023/2006) and subsequent modifications. For those features not included in this document, EC and country where product is to be marketed legislation will apply/Para aquellas cuestiones no incluidas en este documento aplicara la legislación UE y legislación del país de destino.