

# Ficha Técnica de Producto



Carrer Foneria, 22 08304 Mataró

Telf. 93.754.02.95

www.serhsfood.com

Revisión: 3

Versión: 1003

En vigor desde el: 27/02/2025

Artículo: 3380028  
FILETE DE MERLUZA & PATATA HORNO

Tipo de producto: Producto refrigerado

Tipo de Conservación: Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto, consumir antes de 4 días.

Días de vida útil: 40

## Ingredientes:

patata(45.63%), filete de MERLUZA (MERLUZA (26.56%), aceite de colza completamente endurecido, aceite de colza, sal, azúcar, dextrosa, pimienta), cebolla frita (cebolla, aceite de girasol), pimiento (pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo, aceite de girasol), aceite (aceite de oliva, aceite de oliva virgen), aceite de girasol alto oleico, sal, texturizante (espesante (E-401), estabilizantes (E-516, E-450iii)), perejil, ajo

## Información nutricional media por 100 g

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Energía             | 479 kJ/115 kcal |
| Grasas              | 6.0 g           |
| de las cuales:      |                 |
| -saturadas          | 1.0 g           |
| Hidratos de carbono | 8.0 g           |
| de los cuales:      |                 |
| -azúcares           | 0.7 g           |
| Proteínas           | 7.2 g           |
| Sal                 | 0.93 g          |

## Características Organolépticas

Color: Variedad de colores debido a los ingredientes del plato

Olor: Característico de los ingredientes principales

Sabor: Típico del ingrediente principal

Aspecto: Típico del plato

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene  
Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;  
Departamento de Calidad

## Alérgenos

|   | Presencia | Trazas |
|---|-----------|--------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.   |           |        |
| Crustáceos y derivados: gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta ... y sus extractos.  |           |        |
| Huevos y productos a base de huevo:<br>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo ...   |           |        |
| Pescado y productos a base de pescado:<br>Extractos de pescado, proteína de pescado ....  | X         |        |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes:<br>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete ....                             |           |        |
| Soja y productos a base de soja:<br>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...   |           |        |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa):<br>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactesèrum, lactoglobulina, caseinatos ... |           |        |
| Frutos con cáscara y derivados:<br>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales de Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados ...      |           |        |
| Apio y productos derivados:<br>En forma de hojas, extractos, entonces, sal de apio, especias mezcladas con apio ....  |           | X      |
| Mostaza y productos derivados:<br>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.  |           |        |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:<br>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta ...  |           |        |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado en SO <sub>2</sub>  |           |        |
| Altramuces y productos a base de altramuces   |           |        |
| Moluscos y productos a base de moluscos:<br>Pulpos, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras ... y sus extractos.                                  |           |        |

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;  
Departamento de Calidad

## Instrucciones de uso:

En MICROONDAS: Abrir ligeramente la tapa. Calentar a máxima potencia 2 minutos. Retirar la tapa.

## Población diana del producto

Toda la población en general, excepto personas con alérgenos o intolerancias descritas en la tabla de alérgenos.

## Microbiológico

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia/25 g |
|-------------------------------|---------------|

## Organismos genéticamente modificados

Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de OGM, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

## Ionización

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizante.

## Características de embalaje y envasado

Peso unidad (Kg): 0.33  
Unidades/Caja: 12  
Peso caja (Kg): 3.96

## Lote:

Indicado en la etiqueta de la bandeja y en la caja del producto: OA seguido de 4 dígitos (Ejemplo: OA5263)

## N ° Registro Sanitario Industrial

RSIPAC: 26.05064/CAT  
RGS: 26.05318/B

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;  
Departamento de Calidad