

Ficha Técnica de Producto



Carrer Foneria, 22 08304 Mataró

Telf. 93.754.02.95

www.serhsfood.com

Revisión: 6

Versión: 1006

En vigor desde el: 11/03/2025

Artículo: 3180068
FILETE DE MERLUZA & VERDURITAS

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:

filete de MERLUZA (MERLUZA (27.06%), aceite de colza completamente endurecido, aceite de colza, sal, azúcar, dextrosa, pimienta), patata(23.24%), guisante(17.63%), judía verde(16.16%), zanahoria(9.62%), aceite (aceite de oliva, aceite de oliva virgen), aceite de girasol alto oleico, sal, perejil, ajo, pulco (agua, zumo de limón, zumo de naranja, pulpa de limón, acidulante (E-330), extracto de limón)

Información nutricional media por 100 g

Energía	469 kJ/112 kcal
Grasas	5.8 g
de las cuales:	
-saturadas	0.6 g
Hidratos de carbono	6.7 g
de los cuales:	
-azúcares	1.6 g
Proteínas	7.6 g
Sal	0.75 g

Características Organolépticas

Color: Variedad de colores debido a los ingredientes del plato

Olor: Característico de los ingredientes principales

Sabor: Típico de los ingredientes principales

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: Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo ...		
Pescado y productos a base de pescado: Extractos de pescado, proteína de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets: Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete		
Soja y productos a base de soja: En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactesèrum, lactoglobulina, caseinatos ...		
Frutos con cáscara y derivados: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales de Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados ...		
Apio y productos derivados: En forma de hojas, extractos, entonces, sal de apio, especias mezcladas con apio		X
Mostaza y productos derivados: Mostaza y productos derivados a base de mostaza.		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: 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 ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos: 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): 0.35
Unidades/Caja: 12
Peso caja (Kg): 4.20

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