



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FT 037
Edición 01 – Abril 2023




ENSALADA PRIMAVERA

Engraulis encrasicolus



DATOS FABRICANTE

Nombre	SELLAVARIM, S.L.	CIF	B74316696
Dirección	Avenida Conde de Guadalhorce, nº 115 A	Gerente	Inocencio Rodríguez Iglesias
Población	33401 Avilés - Principado de Asturias - España	Teléfono	661 565 555
País	España	E-mail	contacto@sellavarim.com administración@sellavarim.com
Registro Sanitario	12.020868/O		

INGREDIENTES	Boquerón (<i>Engraulis encrasicolus</i>), (PESCADO), aceite de girasol, pepinillo, zanahoria, alcapa, vinagre de vino, agua y sal.		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Engraulis encrasicolus</i>	SEMICONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	ENSALADA PRIMAVERA	MANTENER ENTRE 0 y 8° 	
ARTE DE PESCA	Redes de cerco		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	CAPTURADO		
ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA	FAO 027 Atlántico Noreste, subzona VIIIc Golfo de Vizcaya Sur / Cantábrico		
VIDA ÚTIL			

ARTÍCULO	FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	UDS / CAJA	EAN 13	EAN 14
9246	Envase de 200 g	250 g	200 g	6	8436552340820	18436552340827

* * Formatos adaptados a las necesidades específicas del cliente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g		ALÉRGENOS	Puede contener trazas de moluscos y crustáceos.
Valor Energético	792,81 kJ 190 kcal	OTRA INFORMACIÓN SIN CONSERVANTES – 100% NATURAL La elaboración se lleva a cabo de forma ARTESANAL. Producto fresco Contenido en ácidos grasos Omega3 por 100g: 2,04g (EPA+DHA) CONSERVANTES 100% NATURALES	
Grasas:	1,45 g		
de las cuales saturadas	0,74 g		
Hidratos de carbono:	40 g		
de los cuales azúcares	0,10 g		
Proteínas	8,5 g		
Sal	1,1 g		

MODELO ETIQUETA

SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN EL APPCC



SELLAVARIM, S.L. supera con éxito los exigentes controles higiénico-sanitarios y auditorías de verificación del Sistema de Control de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en el APPCC.

SELLAVARIM, S.L. está sometida a los controles independientes de calidad y seguridad alimentaria necesarios para la verificación del sistema de autocontrol basado en el APPCC que le permite cumplir con todos los Reglamentos Europeos de aplicación y sus modificaciones: Reglamento 852 (relativo a la higiene de los productos alimenticios), Reglamento 853 (por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal) y Reglamento 854 (por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano). Asimismo, todos los productos son analizados periódicamente de acuerdo al Reglamento 2073 de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

