



**FICHA TÉCNICA PRODUCTO  
TERMINADO**

FT 035  
Edición 01 – Abril 2023



**PATÉ DE TRUCHA ASALMONADA**

*Oncorhynchus mykiss*



**DATOS FABRICANTE**

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

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| <b>INGREDIENTES</b>              | Trucha asalmonada ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ), aromas naturales, fibra vegetal, almidón, agua y sal. |  |
| <b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>         | <i>Oncorhynchus mykiss</i>  | PRIMER EXPEDIDOR: BEDON ACUACULTURA S.L PLANTA BEDÓN, VIBAÑO-LLANES-ASTURIAS |
| <b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>    | PATÉ DE TRUCHA ASALMONADA   | MANTENER ENTRE 0 y 5°<br>  |
| <b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b>      | DE CRIA   |  |
| <b>ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA</b> | ESPAÑA  |  |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                 | 90 días   |  |

| ARTÍCULO | FORMATO         | PESO NETO | UDS / CAJA | EAN 13        | EAN 14         |
|----------|-----------------|-----------|------------|---------------|----------------|
| 9242     | Envase de 120 g | 120 g     | 18         | 8436552349977 | 18436552349974 |

\* \* Formatos adaptados a las necesidades específicas del cliente

|   |                   |   |   |
|---|-------------------|---|---|
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b> |                   | <b>ALÉRGENOS</b>  | Puede contener trazas de moluscos y crustáceos. |
| Valor Energético                        | 505 kJ / 126 kcal | <b>OTRA INFORMACIÓN</b>   |   |
| Grasas:                                 | 3,1 g             | SIN CONSERVANTES – 100% NATURAL La elaboración se lleva a cabo de forma ARTESANAL. Producto fresco<br>CONSERVANTES 100% NATURALES |   |
| de las cuales saturadas                 | 0,55 g            |   |   |
| Hidratos de carbono:                    | 0,9 g             |   |   |
| de los cuales azúcares                  | 0,05 g            |   |   |
| Proteínas                               | 15,8 g            |   |   |
| Sal                                     | 0,8 g             |   |   |

| MODELO ETIQUETA   | SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN EL APPCC  |
|---|--|
| <p><b>MIRAVALLÉS</b><br/>PATÉ DE TRUCHA ASALMONADA<br/>ALTO CONTENIDO EN ACIDOS GRASOS OMEGA 3<br/>"Oncorhynchus mykiss"</p> <p>Ingredientes: Trucha asalmonada sin piel (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), aromas naturales, fibra vegetal, almidón, agua, y sal.<br/>Puede contener trazas de moluscos y crustáceos.</p> <p>Producto fresco: Mantener entre 0°C y 5°C</p> <p>ES 12.020868/O CE</p> <p>8436552349977</p> <p>Consumir preferentemente antes del:</p> <p>SELLAVARIM S.L<br/>AV. CONDE GUADALHORCE 115A<br/>33401 AVILÉS - ASTURIAS<br/>B-74316696</p> | <p>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:</p> <p>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.</p> |