

Denominación del producto	SALPICÓN DE MARISCO	Marca comercial	SALPICÓN DE MARISCO
		Categoría	Comida preparada con tratamiento térmico.
Definición R.D. 3484/2000	Se denomina «comida preparada» a elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.		
Presentación, envasado y embalado			
Formato	Barquetas de plástico de uso alimentario, termoselladas con lámina de plástico		
Ingredientes			
Composición cualitativa	Tomate, MERLUZA filete, palitos de mar (PESCADO 23% (nemipterus bleekeri), agua, fécula TRIGO, fécula de maíz, fécula de tapioca, proteína de SOJA, clara de HUEVO, sal, azúcar, aroma de cangrejo (CRUSTÁCEO, extracto cangrejo (CRUSTÁCEO, potenciador sabor (glutamato monosódico), vino de arroz, aceite de SOJA, colorante (e-120, E160c)), mejillón (MOLUSCO) carne, langostino cocido (langostino (CRUSTÁCEO), sal, antioxidante E223 y E330), pimiento verde, cebolla, aceite de oliva, vinagre (SULFITOS) y sal yodada.		
Valor nutricional (por 100 g de producto comestible)	Valor energético	389 KJ/ 93 Kcal	
	Grasas	4,69 g	
	De las cuales ácidos grasos saturados	0,75 g	
	Hidratos de carbono	2,82 g	
	De las cuales azúcares	0,84 g	
	Proteínas	9,14 g	
	Sal	0,84 g	
Etiquetado			
El etiquetado del producto lo compone una etiqueta adhesiva de forma cuadrada con fondo de blanco, borde inferior burdeos con datos de la empresa y el logo de una de las marcas de la empresa, de tal forma que deba ser destruida si éste es abierto			
Condiciones de almacenamiento y distribución	En refrigeración a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Evitar el contacto con las superficies.		
Destino final previsto para el producto	Producto listo para el consumo. Mercado nacional. Destinado a todo tipo de consumidores. El producto es consumido en colegios, domicilios y colectividades diversas. O en servicios de catering.		
Control de calidad	El producto se somete a un control basado en un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) implantado en la organización.		

PRODUCTO: SALPICÓN DE MARISCO

Declaración sobre la presencia de Alérgenos, Sustancias Hipersensibilizantes y OGM'S	(+) A	(+) T	N
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	x		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	x		
Huevos y productos a base de huevo	x		
Pescados y productos a base de pescado	x		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja	x		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados		x	
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂			x
Altramuces y productos a base de altramuces			x
Moluscos y productos a base de moluscos	x		
PRODUCTO LIBRE DE OGM'S	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE CONTENER OGM'S (SOJA Y MAIZ) *	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	