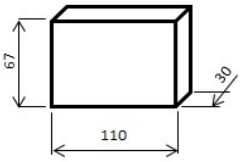
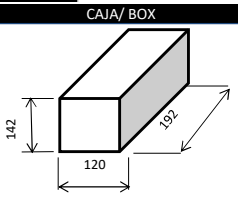
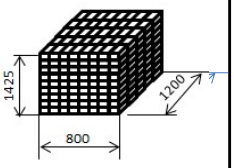
Dinova alimentos s.l.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO/ PRODUCT SPECIFICATIONS	ZSV13OL120-03	
	Zamburiña Salsa Vieira OL120 / Small Scallop Galician sauce OL120	Ed	1
		Cod lata/ Can code	69002

Nombre cientifico/ Scientific name	Chlamys Spp, Pectem, Spp		Capacidad nominal/ Nominal capacity	120 ml	
Zona de captura/ Capture zone	FAO 27		Peso Neto/ Net weight	111 gr	
Nº piezas / Clasificación Nº pieces/classification	10/20	MEDIANO / MEDIUM SIZE	Peso Escurrido/ Drained weight	60 gr	
Presentación/ Presentation	Piezas enteras sin concha/ Whole pieces without shell		Empaque/ Packing	Manual/ Handily	
MARCA/TRADE MARK	FRISCOS		EAN13		DUN14

ENVASE/ PACKING			CAJA/ BOX	PALET/PALLET
Formato/Format	OL120			
Material	HOJALATA/TIN			
Tapa/ Top	FÁCIL APERTURA/ EASY OPENING			
Barniz interior/ Interior varnish	Organosol			
Barniz exterior/ Exterior varnish	Polyester			
LOGISTICA/LOGISTICS		LATA ESTUCHADA/ CASE CAN	24 LATAS POR CAJA/ 24 CANS PER BOX 2 LATAS FRONTAL X 2 DE ALTURA X 6 PROFUNDIDAD 2 CANS BY FACING x 2 CANS HEIGHT x 6 DEPTH CANS	171 CAJAS POR PALET (19 Cajas por capa x 9 Capas)/ 171 BOXES PER PALET (19 Boxes per layer x 9 layers)
		153 gr	3,8 Kg	673 Kg

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS Por 100 gr peso escurrido / By 100 gr drained weight		ALERGENOS/ ALLERGEN		PARAMETROS DE CIERRE/ CLOSED PARAMETERS	
Zamburiña, aceite de girasol, agua, tomate, cebolla, vino blanco, especies y sal/ Small scallop, sunflower oil, water, tomato, onion, white wine, spices and salt	Valor Energético(kj/kcal)/ Energy (kj/kcal)	493 kJ / 118 Kcal	GLUTEN	< 5 ppm	SOLAPE/ OVERLAP	>45%
	Grasas/Fats	5,2 gr	CRUSTACEOS/CRUSTACEANS	NO	ESTERILIZACIÓN/ STERILIZATION	CHEQUEO PROCESO/ PROCESS CHECK
	de las cuales Saturadas/ of which saturates	1,0 gr	MOLUSCOS/MOLLUSCS	SI/YES		
	Hidratos de Carbono/ Carbohydrates	2,7 gr	PESCADO/FISH	NO		
	de los cuales azúcares/ of which sugars	0,5 gr	HUEVOS/EGGS	NO		
	Proteinas/ Proteins	14,0 gr	CACAHUETES/PEANUTS	NO		
	Sal/Salt	1,0 gr	FRUTOS DE CASCARA/NUTS	NO		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Viandas enteras de zamburiña de tamaño más o menos uniforme y bañadas en salsa de vieira. Se permite la aparición de algún resto de arena en alguna pieza. Color tipico de vianda desde blanquecino hasta anaranjado. Salsa de vieira desde color rojizo a ligeramente color teja. Olor/Sabor: Fino, agradable, característico del producto y preparación, ligeramente ácido y picante. No deben aparecer sabores extraños que denoten la alteración del producto. Textura: Firme y jugosa, característica del producto.

Small scallops of more or less uniform size and bathed in scallop sauce. The appearance of some sand in a piece is allowed. Typical food color from whitish to orange. Galician sauce from reddish to slightly tile color. Smell / Taste: Fine, pleasant, characteristic of the product and preparation, slightly acid and spicy. Should not appear strange smells or flavors that denote the alteration of the product. Texture: Firm and juicy, characteristic of the product

METALES PESADOS (máximos)/ HEAVY METALS (maximum)		TOXINAS (valores máximos)/ SAFETY PARAMETERS(maximum parameters)		VALORES MICROBIOLÓGICOS/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS
MERCURIO/MERCURY	< 1,0 ppm	ASP	< 20 mg / 1 Kg (ac. Domoico)	Ausencia de microorganismos aerobios mesófilos y placa a 30ºC. Ausencia de Toxina butolínica. Ausencia en el recuento de esporas de Bacillaceae Absence of aerobic mesophilic microorganisms and plaque at 30 ° C. Absence of butolin toxin. Absence in Bacillaceae spore count
CADMIO/CADMIUM	< 1,0 ppm	DSP	<160µg/ 1 Kg (ac. Ocadaico)	
PLOMO/LEAD	< 1,5 ppm	PSP	<80µg/ 100g (saxitoxina)	
		HISTAMINA/ HISTAMINE	No Aplica/ Does not apply	

IDIOMAS / LANGUAGES	ESPAÑOL	X	INGLÉS	X	ÁRABE		ALEMÁN		FRANCÉS		
PRESENTACIÓN/ PRESENTATION	Caja de 24 latas estuchadas/ Box with 24 cased cans						PACKAGING		Lata estuchada individualmente/ individual boxed can		
CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE	4 AÑOS DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN/ 4 YEARS FROM MANUFACTURE DATE										
ALMACENAMIENTO/ STORAGE	NO ESPECÍFICAS (LUGAR FRESCO Y SECO)/ NO SPECIFIC (COOL DRY PLACE)										
OBSERVACIONES/ OBSERVATIONS											