

Ficha técnica LENGUAS DE ERIZO EN SALMUERA

Código **835000000**

Versión **3** Página **1**

Actualización 13-08-2018

Nombre Lenguas De Erizo En Salmuera

Especie Loxechinus Albus

Formato de Venta Pote 270g neto - 200g Drenado

País de Procedencia Chile

Mercado Nacional (Chile)



2.- ORIGEN DEL RECURSO (Refresh / Fresco / Congelado / Banco Natural / Centro de Cultivo / zona de extracción)

Recurso de Origen Fresco y Congelado

Origen Captura Banco Natural, extracción artesanal

Zona de extracción Chiloé - Zona Norte del País

3. VIDA ÚTIL (Duración)

06 Días, En condiciones de almacenado de hasta 5 grados Celsius, sin sufrir quiebres en la cadena de frío.

4.- Condiciones de Envasado

Empaque Primario: Pote plástico.

Empaque Secundario: Caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo.

NOTA: El envase secundario sera en función de cada cliente, considerando distancias de transporte entre planta de proceso Alimex y ubicación física del cliente final.

5. Información Nutricional en 100g Energía Kcal 123 Ácidos grasos Trans 0.1 g Colesterol 266 Proteínas 14 g mg Grasa Total 5,1 Hidratos de Carbono Disponibles 0 g g Ácidos grasos Saturados 2,3 Azúcares totales 0 g g Ácidos grasos Monoinsaturados g 14 Sodio mg 657 Ácidos grasos Poliinsaturados g 1,3

ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR Alimex S.A. Planta Lo Espejo RUT: 96.938.200-8 / Resolución Sanitaria: Resolución exenta Nº 171385616 Fecha 23-03-17 / Dirección:

Av. Lo Espejo Nº 02635 / Comuna: Lo Espejo - Región Metropolitana / Página Web: www.alimex.cl / Código Trazabilidad SERNAPESCA: 13161.

CONDICIONES DE

ALMACENAMIENTO 06 Días, En condiciones de almacenado de hasta 5 grados Celsius, sin sufrir quiebres en la cadena de frío.

ETIQUETADO En cumplimiento con el

Reglamento Sanitario de Los Alimentos DTO. Nº 977/96 RSA en sus Artículos Nº 107,115,192,120 según corresponda.

GRUPOS VULNERABLES (Alérgenos Alimentarios)
USO PREVISTO PARA CONSUMO Consumir siempre

Todas las personas alérgicas a pescados y crustáceos, éste producto es elaborado en lineas que procesan Pescados.