



AHUMADOS SIETEMARES 1982 S.L.

" Los mejores ahumados artesanos de la pesca "

C/ DELS MESTRES D'AIXA 2 P.I. Nº 3 46120 ALBORAYA (VALENCIA) - ESPAÑA
TELEFONO CENTRAL 0034 963 216 957 TELEFONO VENTAS 0034 607 040 479

www.sardinasahumadas.com

info@sardinasahumadas.com

Código	T1S	LOMO DE SARDINA AHUMADA
Ingredientes	Sardina (PESCADO) <i>pilchardus</i> , aceite de girasol, sal y aromas de humo de maderas noble.	
Alérgenos	Contiene pescado.	
Origen	FAO 34.1 Según materias primas. Se encontrará recogido en etiquetado.	
Envasado	En cajas, de 4 u 8 tarrinas plásticas de presión, conteniendo cada una, de 20 a 24 lomos. Diferentes presentaciones: T1. Peso bruto 1 kg / 700gr de peso escurrido. T2. Peso bruto 500 gr / 350 gr peso escurrido. T3. Tarro cristal. Total bruto 450gr / 250 peso escurrido. T4. Troceadas. Peso bruto 1 kilo/ 700 gr peso escurrido.	
Peso lomos	Aprox. entre 25 y 35 gramos.	
Conservación	En cámara frigorífica, entre 0 y 5 grados.	
Caducidad	3 meses desde su elaboración.	
Usos	Consumo directo.	
	Producto muy versátil.	
	En ensaladas diversas, en tablas de ahumados, como tapa, como un plato entrante, en tostas con base de tomate o de mermeladas de verduras o con diferentes tipos de queso, cocina creativa, etc y marida con cualquier buen vino.	



Producto de muy alta calidad.

Nota Comercial	Artesanal 100% Sin piel ni espinas. Se elabora con pescado congelado mantenido al menos a -20°C durante 24 horas (control de Anisakis)
Requisitos higiénico-sanitarios	Listeria: Ausencia/25 g (n=5). Histamina: Histamina. m=100 mg/kg M=200 mg/kg (n=9) (C=2) Reglamento 2073/2005.
Parámetros físico-químicos	Actividad del agua: 0,95
Datos en etiquetado:	Debe indicar Ingredientes, razón social y registro sanitario, fecha de consumo preferente, instrucciones de conservación, peso, zona de captura, lote.
Valores nutricionales (por 100 g)	Valor energético: 210 Kcal (879 KJ)
	Proteínas: 22,8 g
	Hidratos de carbono: 0 g
	Azúcares: 0 g
	Grasas: 13 g
	Ácidos grasos saturados 2,5 g
	Fibra alimenticia: 0 g
	Sodio: 0,6 g
	Vitamina D: 8,2 µg (100% CDR*)
	Calcio: 314 mg (39% CDR*)
Hierro: 2,9 mg (21% CDR*)	
CDR: Cantidad diaria recomendada basada en una dieta de 2.000 calorías.	