

FIORDO ROJO 100 g



SUCEDANEO DE CAVIAR ROJO (FIORDO ROJO 100 g)

Fiordo Rojo, es un sucedáneo de caviar elaborado a base de arenque ahumado por Eurocaviar para Ahumados Noruegos.

El sucedáneo de caviar Fiordo Rojo, es una semiconserva, está pasteurizado y su caducidad es de 19 meses, manteniéndose en refrigeración.

Tiene una textura y sabor muy agradable. Su versatilidad, su alta resistencia a las altas temperaturas y su sabor único, lo convierte en un ingrediente innovador para cualquier tipo de plato tanto frío como caliente.

Producto KOSHER.

TARRO DE FIORDO ROJO, 100g

Descripción: micrónizado de arenque envasado en tarro de vidrio. Tapa Twist-off, Contenido neto y masa drenada: 100 g

Ingredientes: micronizado de arenque, sal, acidulante ácido cítrico, espesante Alginato Sódico, colorante Rojo Allura AC.

En la etiqueta superior (con precinto de seguridad) del tarro aparece el importador y distribuidor para México que es Ahumados Noruegos. También va impreso el número de lote y la fecha de caducidad.

La etiqueta lateral, incluye los ingredientes, la denominación del producto, la temperatura de conservación, los datos del fabricante y el peso neto.

Cada bandeja de cartón lleva un stick con número de lote y fecha de caducidad

Conservación: conservar en refrigerado entre 0°C y 4°C. NO CONGELAR

Una vez abierto el tarro, consumir en el plazo de 10 días, siempre que se mantenga refrigerado.

TRAZABILIDAD:

Eurocaviar, S.A. cumple todas las normas de higiene, seguridad alimentaria y trazabilidad que se recogen en nuestro manual de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)

Todas nuestras materias primas, productos intermedios y productos acabados cuentan con un sistema de trazabilidad absoluta que permite en todo momento la rastreabilidad de los mismos.

CERTIFICACIONES:

Los productos elaborados por Eurocaviar, S.A. siguen un proceso basado en un APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Además, tenemos la aprobación de la FDA USA (Food and Drug Administration) desde 1988 y poseemos el certificado KOSHER.

ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD

Durante el proceso de fabricación, el producto es sometido a Controles de Calidad basados en el Programa APPCC.

Se aplica un Programa de Pre-requisitos que garantizan el estado de limpieza y desinfección de áreas de trabajo, equipos, máquinas y herramientas, así como el grado de contaminación ambiental de la planta.

Eurocaviar, realiza análisis microbiológicos y fisicoquímicos de cada uno de los lotes tanto de materias primas como de productos acabados, en laboratorios externos acreditados.

Información Nutricional	
	Por 100 g
Contenido energético	89.19 kJ (17.28 kcal)
Proteína	2 g
Grasas (lípidos)	1 g
Grasa saturada	0 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos (hidratos de carbono)	1.07 g
Azúcares	0 g
Fibra dietética	<1 g
Sodio	2730 mg

ALERGENOS ALIMENTARIOS

Este producto contiene el pescado como elemento alérgeno.

TRANSPORTE

El producto deberá transportarse en unidades higiénicas, libres de plaga, sin exposición al sol, con caja cerrada y provista de equipo de refrigeración. Se transporta a una temperatura no superior a 12 ° C.

Importador y distribuidor para México:
 Ahumados Noruegos, S.A. de C.V.
 Ave. Jesús del Monte # 262 A
 Col Jesús del Monte
 Huixquilucan, C.P. 52764
 Tel (55) 58 15 50 00
 Estado de México
www.ahumadosnoruegos.com.mx

ES UN PRODUCTO FABRICADO EN ESPAÑA