



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Última revisión: 02/02/2016

TINTA DE SEPIA TC180 esterilizada

1. PROVEEDOR

Razón social: Sepink Hispania, S.L.
Dirección: Trav. Da Xalda, 16 bajo - Carril
Población: 36610 Vilagarcia de Arousa
Provincia: Pontevedra
Telefono: +34 616530646
E-mail: comercial@sepink.es
Web: www.sepink.es
C.I.F. B94117587
N.R.S. Fabricante: 26.06.993/LO

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL

Producto: Tinta de Sepia
Formato: Tarro de cristal de 180gr.
Marca: Sepink

3. CAPACIDAD Y PESOS

Capacidad: 205 ml.
Peso Neto: 180 gr.

4. INGREDIENTES Y PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes: **Tinta de Sepia**, agua, sal y espesante (harina de garrofin)
No contiene ningun colorante o componente artificial ni sintético.
No contiene ni esta elaborado a partir de Organismos Modificados Geneticamente.

Elaboración: Las bolsas de tinta se extraen de sepias capturadas en el océano Indico, y Atlántico, llegan a fábrica congeladas a -18°C. Una vez descongeladas se limpian para retirar la piel y posibles impurezas y se extrae la tinta que se mezcla con agua, la sal y el espesante. Una vez mezclado, se tritura, se cocina y se dosifica en los envases. Después se esteriliza en autoclave.

Pais de origen del producto final: España.

5. LOTEADO, CONDICIONES DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

Loteado:	5 dígitos que indican el día del año (001 a 365) y el año (2 dígitos)
Uso previsto:	Consumo como ingrediente en la preparación de comidas que requieran tratamiento térmico en su preparación
Modo de empleo:	Diluir la cantidad deseada en agua y añadir al guiso al gusto.
Vida Útil:	4 años a partir de la fecha de fabricación (consumo preferente)
Consumo:	Una vez abierto el envase se recomienda mantener en frigorífico.
Almacenamiento:	Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 gr.)

Valor energético:	240 KJ / 57 Kcal
Proteínas:	8,7 gr.
Hidratos de C.:	5,6 gr. De los cuales Azúcares: <0,1 gr.
Grasas:	<0,1 gr. De las cuales saturadas: <0,1 gr.
Sal:	9 gr.

7. ETIQUETADO

Denominación de venta del producto.

Lista de ingredientes.

Peso Neto.

Instrucciones de uso y conservación

Valores Nutricionales

Fecha de consumo preferente.

Identificación de la empresa proveedora: nombre, Razón social y domicilio.

Óvalo del fabricante.

Lote.

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general: Producto limpio, negro y brillante dosificado en tarros de cristal.

Color: Negro, intenso y brillante.

Cuerpos extraños: Ausencia.

Olor: el característico del producto. Muy intenso a pescado y mar.

Sabor: Característico de esta preparación. A pescado

Textura: espesa y cremosa.

9. DECLARACIÓN DE GMOs

Libre de GMOs

10. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

pH	7-9	
Ausencia de colorantes artificiales		
Producto libre de irradiación		
Ausencia impurezas químicas o materias extrañas		
Met. Pesados	Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)
	Cadmio	1,0 mg/kg (ppm)
	Plomo	1,0 mg/kg (ppm)

ENVASE	
Tipo:	Envase cilindrico. Capacidad 205 ml.
Material	vidrio transparente
Tapa	Barniz blanco. 77 mm de diámetro
Cierre	Twist-off

11. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- * Producto sometido a calor en autoclave. Registros de autoclave archivados.
- * Cumple los criterios microbiológicos establecidos en el reglamento CE2073/2005
- * Ausencia de Listeria monocytogenes en 25 gr. de producto.

12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Como ingrediente	En Fábrica
Frutos de cáscara/derivados	NO	SI
Cereales que contengan gluten/derivados	NO	SI
Soja/derivados	NO	SI
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/kg)	NO	SI
Leche/derivados	NO	SI
Moluscos/derivados	SI	SI
Granos de sésamo/derivados	NO	NO
Mostaza/derivados	NO	SI
Apio/derivados	NO	SI
Crustáceos/derivados	NO	SI
Huevos/derivados	NO	SI
Pescado/derivados	NO	SI
Cacahuetes/derivados	NO	NO
Altramuces/derivados	NO	NO