

REFERENCIA	SM021																					
FOTO																						
NOMBRE COMERCIAL	Bonito del norte																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto procedente de la carne de atún de la especie <i>Thunnus alalunga</i> (Albacora o Bonito del Norte) de calidad alimentaria, libre de piel, escamas, coágulos, espinas, magulladuras y materias extrañas; obteniéndose lomos de carne que mantienen su estructura muscular.																					
PRESENTACIÓN	Envase de cristal de 225 g de peso nominal y 150 g de peso escurrido																					
INGREDIENTES	Bonito del Norte, aceite de oliva refinado y sal																					
ALÉRGENOS	Bonito Puede contener un nivel muy bajo de trazas de sulfitos (vinagre)																					
VALORES NUTRICIONALES	<table><tr><td>Valor energético</td><td>867 / 207</td><td>kJ / kCal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>10,2</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>1,9</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>0,0</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>0,0</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>28,7</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,9</td><td>g/100 g</td></tr></table>	Valor energético	867 / 207	kJ / kCal	Grasas	10,2	g/100 g	de las cuales saturadas	1,9	g/100 g	Hidratos de Carbono	0,0	g/100 g	de los cuales azúcares	0,0	g/100 g	Proteínas	28,7	g/100 g	Sal	0,9	g/100 g
Valor energético	867 / 207	kJ / kCal																				
Grasas	10,2	g/100 g																				
de las cuales saturadas	1,9	g/100 g																				
Hidratos de Carbono	0,0	g/100 g																				
de los cuales azúcares	0,0	g/100 g																				
Proteínas	28,7	g/100 g																				
Sal	0,9	g/100 g																				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar																					
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	6 años																					
DECLARACIÓN DE OGM	Este producto no está modificado genéticamente ni contiene agentes de procesamientos modificados genéticamente.																					
APTO PARA CELÍACOS	La referencia descrita carece en su composición de ingredientes y/o aditivos que contengan gluten.																					
CODIGO DE BARRAS	8437003832529																					