

REFERENCIA	SM009														
FOTO															
NOMBRE COMERCIAL	Ventresca de atún La Singular del Mar														
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto procedente de la carne de atún de la especie Thunnus albacares (Yellowfin o Atún claro) de calidad alimentaria, libre de piel, escamas, coágulos, espinas, magulladuras y materias extrañas; obteniéndose ventrescas que mantienen su estructura muscular, dispuestas en capas superpuestas.														
PRESENTACIÓN	Envase de hojalata recubierto interiormente de barniz sanitario con un peso nominal de 115 g.														
INGREDIENTES	Ventresca de <b>atún</b> claro, aceite de oliva y sal														
ALÉRGENOS	<b>Atún</b> Puede contener trazas de <b>sulfitos (vinagre)</b>														
VALORES NUTRICIONALES	<table> <tr> <td>Valor energético</td><td>665 / 158 kJ / kCal</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>5,8 g/100 g</td></tr> <tr> <td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>1,3 g/100 g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td><td>0,0 g/100 g</td></tr> <tr> <td><i>de los cuales azúcares</i></td><td>0,0 g/100 g</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>26,5 g/100 g</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>0,85 g/100 g</td></tr> </table>	Valor energético	665 / 158 kJ / kCal	Grasas	5,8 g/100 g	<i>de las cuales saturadas</i>	1,3 g/100 g	Hidratos de Carbono	0,0 g/100 g	<i>de los cuales azúcares</i>	0,0 g/100 g	Proteínas	26,5 g/100 g	Sal	0,85 g/100 g
Valor energético	665 / 158 kJ / kCal														
Grasas	5,8 g/100 g														
<i>de las cuales saturadas</i>	1,3 g/100 g														
Hidratos de Carbono	0,0 g/100 g														
<i>de los cuales azúcares</i>	0,0 g/100 g														
Proteínas	26,5 g/100 g														
Sal	0,85 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.														
CÓDIGO DE BARRAS	8437003832505														