

 GOURMAND & GUIARD	Información de producto y ficha técnica			Ficha: 8040																						
	CALLOS DE ATÚN			Versión: 1																						
				Fecha: 08/10/2025																						
				Página 1 de 2																						
Empresa: GOURMAND AND GUIARD, S.L. Domicilio: Camí de Can Baldich, s/núm. 08520-Llerona (les Franqueses del Vallès) NIF: B-66027236																										
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO																										
Familia: 08 / 5ª gama																										
Código producto: 8040																										
Denominación: CALLOS DE ATÚN																										
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO																										
Preparado a base de cuello y cola de atún Bluefin, cocinado al vacío a baja temperatura, junto a una salsa estilo sofrito. La combinación de carne magra y partes gelatinosas proporciona una textura jugosa y melosa. Producto refrigerado: No disponible. Producto congelado: Tras la elaboración, se enfría y se congela a -18°C.																										
INGREDIENTES																										
Atún bluefin (50%) (carne, piel, gelatina) y sofrito (agua, tomate triturado, aceite de oliva, cebolla, pimiento rojo, sal, cebolla, pimiento verde, pimentón dulce ahumado, ajo, pimentón dulce, aceite de girasol, azúcar, albahaca, espesante [fibra vegetal de lino en polvo], guindilla, pimienta negra en polvo, tomillo).																										
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																										
Color: Tonos rojos y anaranjados propios del tomate y el pimentón, combinados con el rosado oscuro del atún. Olor: Combinación de notas marinas del atún con matices dulces del tomate, el pimiento, la cebolla, junto a toques ahumados y especiados. Sabor: Predominio del umami del pescado, la dulzura vegetal del sofrito y un fondo especiado con notas ahumadas y ligeramente picantes. Textura: Combinación de carne de atún firme y jugosa, con partes gelatinosas suaves y melosas, en conjunto untuoso y agradable.																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																										
<table><tr><th>CONCEPTO:</th><th>VALORES/100 g:</th></tr><tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>433</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>103</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>5,2</td></tr><tr><td>-de las cuales:</td><td></td></tr><tr><td> saturadas (g)</td><td>0,8</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g)</td><td>1,5</td></tr><tr><td>-de los cuales:</td><td></td></tr><tr><td> azúcares (g)</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>13</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>1,10</td></tr></table>					CONCEPTO:	VALORES/100 g:	Valor energético (kJ)	433	Valor energético (kcal)	103	Grasas (g)	5,2	-de las cuales:		saturadas (g)	0,8	Hidratos de carbono (g)	1,5	-de los cuales:		azúcares (g)	0,7	Proteínas (g)	13	Sal (g)	1,10
CONCEPTO:	VALORES/100 g:																									
Valor energético (kJ)	433																									
Valor energético (kcal)	103																									
Grasas (g)	5,2																									
-de las cuales:																										
saturadas (g)	0,8																									
Hidratos de carbono (g)	1,5																									
-de los cuales:																										
azúcares (g)	0,7																									
Proteínas (g)	13																									
Sal (g)	1,10																									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS																										
De acuerdo con la legislación vigente relativa a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: Reglamento (CE) 2073/2005.																										
DECLARACIÓN SOBRE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE/IRRADIACIÓN																										
Producto libre de OMG. No ha sufrido ionización ni contiene ingredientes que hayan sufrido ionización.																										
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE																										
Producto refrigerado: No disponible. Producto congelado: 2 años tras fecha de envasado.																										
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO																										
Producto refrigerado: No disponible. Producto congelado: Mantener a -18°C / Transporte congelado.																										
RECOMENDACIONES DE USO																										
Ideal como plato principal o como base para tapas. Descongelar en frigorífico 24 horas antes de su consumo. Regenerar al baño maría o en horno de vapor y servir directamente. Una vez abierto el envase, mantener en frigorífico y consumir el contenido antes de 48 horas. No volver a congelar tras su descongelación.																										
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA																										
Formato	Referencia	EAN/GTIN-13	EAN/GTIN-14 (caja cartón)																							
Bolsa congelada: 0,200 kg	80406	8436617674426 Bolsa 150x150	18436617674423 (30 bolsas/caja) Caja 590x190x350 (700g/peso) 8 cajas/palet europeo x3 capas																							

	Información de producto y ficha técnica		Ficha: 8040	
	CALLOS DE ATÚN		Versión: 1	
			Fecha: 08/10/2025	
Página 2 de 2				
PEDIDOS, LOTEADO, DOCUMENTACIÓN DE SALIDA				
Disponibilidad: 21 días tras la fecha de pedido.				
Identificación: Lote según fecha de producción, según formato AAMMDD (año-mes-día), impreso en el bote.				
Documento de salida Albarán comercial de acompañamiento, donde constará: producto, cantidad, lote, fecha de caducidad.				
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS				
ALÉRGENOS	INCORPORADOS DIRECTAMENTE COMO INGREDIENTE		PRESENTES EN EL OBRADOR	
	SÍ	NO	SÍ	NO
Cereales que contienen gluten		X	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado	X		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	X	
Soja y productos a base de soja		X	X	
Leche y sus derivados		X	X	
Frutos secos de cáscara		X	X	
Apio y sus productos derivados		X	X	
Mostaza y sus productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/L en términos de SO ₂ total		X	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X	X	
FABRICANTE Y REGISTRO SANITARIO				
Fabricante: GOURMAND AND GUIARD, S.L.				
RGSEAA: 26.023974/B				
País de origen: España				
Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como de la legislación específica aplicada a cada producto y con la regulación de etiquetado, trazabilidad, higiene, aditivos, criterios microbiológicos, contaminantes, OMG, alérgenos y transporte.				
Elaborado, revisado y aprobado por:				
Departamento de calidad GOURMAND AND GUIARD, S. L.				