

| <b>Nombre</b>                          | Gilda con boquerón  |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
|--|---|-----------|-----------|-----------|--|-----------------------------|----------------------------|----------|-------------|------|----------------|-------|-------------------------|--|---------------------|-------|----------------|--------|----------|--|-------------------|-------|-----------|-------|-----|-------|
| <b>Cantidad de gildas</b>              | 6 gildas  | 15 gildas | 40 gildas | 85 gildas |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Peso neto</b>                       | 90 g  | 230 g     | 640 g     | 1400 g    |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Ingredientes</b>                    | Aceituna verde deshuesada, guindilla de Ibarra, boquerón en vinagre 15% mín. ( <b>pescado</b> ), aceite refinado de girasol, sal, vinagre de vino, agua y conservador E-223 ( <b>sulfitos</b> )   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Alérgenos</b>                       | Pescado, sulfitos   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Cantidad de sulfitos</b>            | Menor que 100 ppm   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Fecha de caducidad</b>              | 4 meses mínimo desde la fecha de venta.   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Condiciones de conservación</b>     | Manténgase entre 4°C y 6°C. Una vez abierto, consérvase en frío (4-6°C) cubierto de aceite y consumir en 7 días.  |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Nombre y dirección del operador</b> | Zubelzu Piparrak S.L. Polígono Apatta 2A. 20400 Ibarra (Gipuzkoa)   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Origen de los productos</b>         | Gildas: Ibarra (Gipuzkoa). Guindillas (Gipuzkoa), aceitunas (España), pescado (España)  |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Modo de preparación</b>             | Listo para consumir   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| <b>Información nutricional</b>         | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100 g de peso escurrido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kJ/Kcal)</td> <td>1131/275</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td>,de los cuales</td> <td>3.7 g</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>,de los cuales</td> <td>&lt;0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>2.4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>5.5 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2.5 g</td> </tr> </tbody> </table> |           |           |           |  | Por 100 g de peso escurrido | Valor energético (kJ/Kcal) | 1131/275 | Grasa total | 27 g | ,de los cuales | 3.7 g | Ácidos grasos saturados |  | Hidratos de carbono | 1.5 g | ,de los cuales | <0.5 g | Azúcares |  | Fibra alimentaria | 2.4 g | Proteínas | 5.5 g | Sal | 2.5 g |
|  | Por 100 g de peso escurrido   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Valor energético (kJ/Kcal)             | 1131/275  |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Grasa total                            | 27 g  |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| ,de los cuales                         | 3.7 g   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Ácidos grasos saturados                |   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Hidratos de carbono                    | 1.5 g   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| ,de los cuales                         | <0.5 g  |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Azúcares                               |   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Fibra alimentaria                      | 2.4 g   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Proteínas                              | 5.5 g   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |
| Sal                                    | 2.5 g   |           |           |           |  |                             |                            |          |             |      |                |       |                         |  |                     |       |                |        |          |  |                   |       |           |       |     |       |