

Parámetro		PARÁMETRO TÉCNICA	VALORES MEDIOS
ACIDEZ / PH		Volumetría	5,50-6,50
Color		Sensorial	ROJO OSCURO
Sabor		Sensorial	Característico
Olor		Sensorial	Característico
Textura		Sensorial	Característico
LIMITES CRITICOS			
Listeria monocytogenes		Volumetría	Ausencia
Clostridium perfringens		Volumetría	Ausencia
Histamina		Volumetría	100-200 ppm
Nitratos y Nitritos		Volumetría	Nitratos < 70mg/kg Nitritos < 6mg/kg
Cadmio		Volumetría	0,10 ppm
Plomo		Volumetría	0,30 ppm
Mercurio		Volumetría	< 1ppm
ACTIVIDAD DEL AGUA		Volumetría	0,869%
VALORES NUTRICIONALES (100 gramos)			
Valor energético	1989 Kj/478 kcal		
Grasas totales	35g		
de las cuales: Acidos grasos saturados:	5,1g		
Hidratos de carbono	8,9g		
de los cuales azuceres	0g		
Proteinas	31,9g		
Sal	6,01g		
CODIFICADO (VER ETIQUETA)	AA 000 0000: AA: PRODUCTO FINAL 000: 3 DÍGITOS CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DE PUESTA EN PRODUCCIÓN (CALENDARIO JULIANO)		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Conservar en frio entre 2º y 8º C		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	Conservar en frio entre 2º y 8º C, no congelar y una vez abierto consumir en 17 días.		
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO	365 días.		
CONSEJOS DE UTILIZACION	Producto listo para consumir.		
IDENTIFICACION DE ALERGENOS	Pescado y productos a base de pescado		
CONSUMIDOR SENSIBLE	Apto para todo tipo de consumidor. Excepto alérgicos al pescado.		
RADIACION IONIZANTE	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final		
OGM	No se han empleado ingredientes modificados genéticamente en ninguna fase del proceso de producción.		
NOTA	En caso de no ser devuelta en un plazo de 48 horas firmada, se considera aprobada por el cliente		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO NUEVO PRODUCTO FECHA 25/08/2017

FIRMADO:



ELABORADO POR: SALAZONES GARRE, S.L. Nº REGISTRO SANITARIO 12.02042-MU AVDA. DR. ARTERO GUIRAO, 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR (MURCIA) e-mail: ventas@salazonesgarre.com

PRODUCTO:

GARVM

Huevas de pescados. Producto a base de huevas de pescados. Pasteurizado.

ENVASADO Y FORMATO:

TARROS CRISTAL 100 GRAMOS

CAJAS DE 12 UNIDADES

NOMBRE CIENTIFICO

Molva spp

Merluccius spp

Gadhus morua

METODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN

Pesca extractiva palangre de fondo LLS. Capturado en ZONA FAO 27 Atlantico Suroeste.

Pesca extractiva palangre de fondo LLS. Capturado en ZONA FAO 27 Atlantico Suroeste.

Pesca extractiva palangre de fondo LLS. Capturado en ZONA FAO 27 Atlantico Suroeste.

INGREDIENTES:

huevas de PESCADO 60% [huevas de MARUCA (Molva spp) 20%, huevas de MERLUZA (Merluccius spp) 20%, huevas de BACALAO (Gadhus morua) 20%, sal marina y colorantes: Ponceau 4 R rojo cochinilla A y Amarillo anaranjado S], aceite de oliva virgen extra y zumo de limón.

PROCESO ELABORACION: se salan las huevas de pescado, se secan, se añade el colorante y posteriormente se muelen finamente y se mezclan con el aceite de oliva virgen extra y el zumo de limon. Se envasan en tarros de cristal y se pasteurizan.

SUGERENCIAS DE USO: Ideal para la preparacion de aperitivos y entrantes.

colorantes:

Ponceau 4 R rojo cochinilla A y Amarillo anaranjado S pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atencion de los niños

SUGERENCIAS DE USO: Ideal para la preparacion de aperitivos y entrantes.

CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS