



FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES PRODUCTO

RE01-PR15

REVISION 14

FECHA REV: 05.06.2025

DENOMINACIÓN PRODUCTO:

SALAZONES GARRE, S.L.
 AVDA DR. ARTERO QUIRAO 254 30740
 SAN PEDRO DEL PINATAR (MURCIA)
 ESPAÑA
 Nº REG. SANITARIO: 12.02042-MU

GARUM SOCIORUM de huevas de pescado y aceite oliva 100g

 Firmado:
 ANA GARRE
 RESPONSABLE
 DE CALIDAD

EAN-13 CODE:

35000508



DESCRIPCION ENVASADO Y FORMATO:	PRODUCTO EN PIEZAS
NOMBRE CIENTIFICO ESPECIE:	(<i>Molva molva</i> , <i>Merluccius merluccius</i> , <i>Gadus morhua</i>)
METODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN:	Sedales y anzuelos Capturado en FAO 27 ATLÁNTICO NOROESTE
DESCRIPCION DE INGREDIENTES: (orden decreciente)	Huevo de Maruca (20%), huevo de Merluza (20%), huevo de Bacalao (20%), aceite de oliva virgen extra, sal marina y colorante rojo carmín

PARÁMETROS/ METODO ANÁLISIS: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICO-QUIMICAS:

COLOR:	Sensorial	ROJO MARRON OSCURO
SABOR:	Sensorial	A MAR
OLOR:	Sensorial	INTENSO A PESCADO
TEXTURA:	Sensorial	CONSISTENTE
ACIDEZ (ph):	Volumetría	5.5
ACTIVIDAD DEL AGUA (Aw):	Volumetría	<0.85
CONCENTRACION DE SAL:	Refractometría	>5%
LISTERIA MONOCYTOGENES:	Microbiológico	AUSENCIA
STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVOS	Microbiológico	inf. a 100 ufc/g *Según recomendaciones internas empresa.
BACTERIAS ANAEROBIAS SULFITOREDUCTORAS	Microbiológico	<100 ufc/g
HISTAMINA	Test Elisa	<200mg/kg RGTO (UE)Nº 1019/2013
Metales pesados:		
CADMIO (Cd)	Espectrometría de masas <	0.05 mg/kg RGTO (UE) 915/2023
PLOMO (Pb)	Espectrometría de masas <	0.30 mg/kg RGTO (UE) 915/2023
MERCURIO (Hg)	Espectrometría de masas <	0.5 mg/kg RGTO 915/2023
ARSENICO INORGANICO(As)	Espectrometría de masas<	0,10 mg/kg peso fresco / <1 mg/kg salazones de pescado
DIOXINAS y PCB's	Microbiológico	<=6,5 pg/g en materia prima (peso fresco)
SUSTANCIAS PERFLUROALQUILADAS	Microbiológico	segun RGTO 915/2023 en peso fresco <2

EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS DE VALOR NUTRICIONAL por 100 gramos: *Ingesta de referencia de un adulto medio (8400Kj/2000 Kcal)

*Datos obtenidos en base a resultados analíticos

VALOR ENERGÉTICO (Kj/Kcal)	1989 / 478	23,90%
GRASAS (g)	35	50.00%
- de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5.1	25.50%
HIDRATOS DE CARBONO (g)	8.9	3.30%
-de los cuales - AZÚCARES (g)	0	0.00%
PROTEÍNAS (g)	31.9	63.80%
SAL (g)	6	100.00%



CODIFICADO (VER ETIQUETA) ASIGNACION DEL NUMERO DE LOTE	SEMANA/AÑO	AA: PRODUCTO FINAL / 000: 3 DÍGITOS QUE IDENTIFICAN Nº DE SEMANA DEL ENVASADO /0000: 4 DÍGITOS CORRESPONDIENTE AL AÑO DEL ENVASADO. Según RGTO. 178/2002 TRAZABILIDAD. RGTO. 1169/2011 NORMA DE ETIQUETADO.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	REFRIGERADO 3/8°C dura 180 días y refrigerado 0/4°C dura 365 días.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.	
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO	180/365 DIAS	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN /2ª VIDA UTIL:	LISTO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO MANTENER EN FRÍO 3º/8ºC Y CONSUMIR ANTES DE 30DÍAS	
POBLACION DE DESTINO/USO PREVISTO/ IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS	Población en general. Excepto personas sensibles* Salazón listo para consumir. PESCADO	
CONSUMIDOR SENSIBLE	ALERGICOS A PESCADO	
RADIACIÓN IONIZANTE - OGM = ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final. NO se han empleado ingredientes MODIFICADOS GENÉTICAMENTE en ninguna fase del proceso de producción.	
TRATAMIENTO ANISAKIS	Producto congelado a -20°C durante al menos 24 horas para inactivar posible anisakis. R.D.1420/2006.	
NOTA ACLARATORIA:	Se considera aprobada por el cliente esta ficha técnica, en caso de no ser devuelta en un plazo de 48 horas. Agradecemos su confirmación de recibida a calidad@salazonesgarre.com . Muchas gracias por su confianza.	



FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES PRODUCTO

RE01-PR15

REVISION 14

FECHA REV: 05.06.2025

DENOMINACIÓN PRODUCTO:

SALAZONES GARRE, S.L.
 AVDA DR. ARTERO QUIRAO 254 30740
 SAN PEDRO DEL PINATAR (MURCIA)
 ESPAÑA
 Nº REG. SANITARIO: 12.02042-MU

GARUM HAIMATUM tarro 100g

Firmado:
ANA GARRE
 RESPONSABLE
 DE CALIDAD

EAN-13 CODE:

35001351



DESCRIPCION ENVASADO Y FORMATO:	PRODUCTO SECO SALADO/TARRO
NOMBRE CIENTIFICO ESPECIE:	(<i>Thunnus albacares</i>)
METODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN:	Redes de cerco y redes izadas (Purse seine) Capturado en FAO 34/Atlántico Centro-Oriental
DESCRIPCION DE INGREDIENTES: (orden decreciente)	Corazón de atún rallado (Atún Aleta amarilla y sal marina), hueva de atún rallada (hueva de atún y sal marina) y aceite de oliva virgen extra.

PARÁMETROS/ METODO ANÁLISIS: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICO-QUIMICAS:

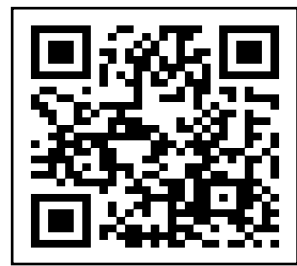
COLOR:	Sensorial	ROJO MUY OSCURO/ MARRON OSCURO
SABOR:	Sensorial	A MAR
OLOR:	Sensorial	INTENSO A PESCADO
TEXTURA:	Sensorial	CONSISTENTE
ACIDEZ (ph):	Volumetría	5.5
ACTIVIDAD DEL AGUA (Aw):	Volumetría	<0.85
CONCENTRACION DE SAL:	Refractometría	>5%
LISTERIA MONOCYTOGENES:	Microbiológico	AUSENCIA EN 25 GRAMOS
STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVOS	Microbiológico	inf. a 100 ufc/g *Según recomendaciones internas empresa.
BACTERIAS ANAEROBIAS SULFITOREDUCTORAS	Microbiológico	<100 ufc/g
HISTAMINA	Test Elisa	<200mg/kg RGTO (UE)Nº 1019/2013
Metales pesados:		
CADMIO (Cd)	Espectrometría de masas <	0.10 mg/kg RGTO. 915/2023
PLOMO (Pb)	Espectrometría de masas <	0.30 mg/kg RGTO. 915/2023
MERCURIO (Hg)	Espectrometría de masas <	1 mg/kg RGTO 915/2023
ARSENICO INORGANICO(As)	Espectrometría de masas<	0,10 mg/kg peso fresco / <1 mg/kg salazones de pescado
DIOXINAS y PCB's	Microbiológico	<=6,5 pg/g en materia prima (peso fresco)
SUSTANCIAS PERFLUROALQUILADAS	Microbiológico	SEGÚN RGTO(UE)915/2023

EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS DE VALOR NUTRICIONAL por 100 gramos: *Ingesta de referencia de un adulto medio (8400Kj/2000 Kcal)

*Datos obtenidos en base a resultados analíticos

VALOR ENERGÉTICO (Kj/Kcal)	2550 / 618	30,90%
GRASAS (g)	60.5	86.43%
- de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	8.2	41.00%
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0	0.00%
-de los cuales - AZÚCARES (g)	0	0.00%
PROTEÍNAS (g)	18.30	36.60%
SAL (g)	3	50.00%



CODIFICADO (VER ETIQUETA) ASIGNACION DEL NUMERO DE LOTE	SEMANA/AÑO	AA: PRODUCTO FINAL / 000: 3 DÍGITOS QUE IDENTIFICAN Nº DE SEMANA DEL ENVASADO /0000: 4 DÍGITOS CORRESPONDIENTE AL AÑO DEL ENVASADO. Según RGTO. 178/2002 TRAZABILIDAD. RGTO. 1169/2011 NORMA DE ETIQUETADO.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	REFRIGERADO 3/8°C	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO	
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO	365 DIAS	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN /2ª VIDA UTIL:	LISTO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 30 DÍAS	
POBLACION DE DESTINO/USO PREVISTO/ IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS	Población en general. Excepto personas sensibles* Salazón listo para consumir.	
CONSUMIDOR SENSIBLE	ALERGICOS A PESCADO	
RADIACIÓN IONIZANTE - OGM = ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final. NO se han empleado ingredientes MODIFICADOS GENÉTICAMENTE en ninguna fase del proceso de producción.	
TRATAMIENTO ANISAKIS	Producto congelado a -20°C durante al menos 24 horas para inactivar posible anisakis. R.D.1420/2006.	
NOTA ACLARATORIA:	Se considera aprobada por el cliente esta ficha técnica, en caso de no ser devuelta en un plazo de 48 horas. Agradecemos su confirmación de recibida a calidad@salazonesgarre.com . Muchas gracias por su confianza.	