

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

HUEVA DE ATUN ROJO

Firma:

**ENVASADO Y FORMATO:**

PRODUCTO SECO-SALADO. AL VACIO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Thunnus thynnus)

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN

ALMADRABA. CRIA DE PESCADO SALVAJE./CAPTURADO SEDALES Y
ANZUELOS.PALANGRE.
Capturado en FAO 37.I.II. MEDITERRANEO / 34 ATLANTICO CENTRO ORIENTAL

INGREDIENTES

HUEVA DE ATUN ROJO Y SAL MARINA / BLUEFIN TUNA ROE AND SEA SALT.

Parámetro	Método de Análisis	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICO-QUÍMICAS	
Color		MARRON OSCURO UNIFORME	
Sabor	Sensorial	CARACTERISTICO/ FUERTE A MAR	
Olor		CARACTERISTICO	
Textura		DURA	
ACIDEZ (Ph)	Volumetría	5,5 - 6,5	
ACTIVIDAD DEL AGUA (Aw)	Medidor de Actividad de Agua	<0,85	
Concentración de sal:	Refractometría	>5%	
Listeria monocytogenes		< AUSENCIA	
Staphylococcus coagulasa positivos	Microbiológico	< 100 ufc/g	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras		< 150 ufc/g	
Histamina	Test ELISA	< 100	
Nitratos y Nitritos		< 70mg/kg <6mg/kg	
Cadmio	Espectrometría de masas	< 0.10 mg/kg RGTO (UE) 915/2023	
Plomo		< 0.30 mg/kg RGTO (UE) 915/2023	
Mercurio		< 1 mg/kg RGTO 915/2023	
		Dioxinas y PCBs	
		<=6,5 pg/g en materia prima (peso fre	
		Sustancias Perfluoroalquiladas	
		segun RGTO 915/2023 en peso fresc	

EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS	Por 100g	Ingesta de referencia * (lr de un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)	Datos obtenidos en base a resultados analíticos
VALOR ENERGÉTICO (Kj/Kcal)	1313 / 313	15.65	
GRASAS	13.7	19.57 %	
de las cuales ÁCIDEOS GRASOS SATURADOS	4.77	23.85 %	
HIDRATOS DE CARBONO	2.8	1.04 %	
de los cuales - AZÚCARES	0	0.00 %	
PROTEÍNAS	44.6	89.20 %	
SAL	6.64	110.67 %	
CODIFICADO (VER ETIQUETA) Nº LOTE	SEMANA/AÑO	AA: PRODUCTO FINAL 000: 3 DÍGITOS CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DE ENVASE 0000: 4 DÍGITOS CORRESPONDIENTE AL AÑO DE ENVASE REFRIGERADO 3º/8ºC	
CONDICIONES DE TRANSPORTE		REFRIGERADO 3º/8ºC	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		REFRIGERADO 3º/8ºC	
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO		180 DIAS (3/8ºC)	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN	TO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 10 DÍAS/ READY TO EAT. ONCE OPEN BEST BE		
IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS	PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		
CONSUMIDOR SENSIBLE	APTO PARA TODO TIPO DE CONSUMIDOR. EXCEPTO ALERGICOS 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.		

NOTA

En caso de no ser devuelta en un plazo de 48 horas firmada esta ficha técnica, se considera aprobada por el CLIENTE.