	FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES PRODUCTO DENOMINACIÓN PRODUCTO:	**RE01-PR15** REVISION 14 FECHA REV: 05.06.2025
SALAZONES GARRE, S.L. AVDA DR. ARTERO QUIRAO 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR (MURCIA) ESPAÑA Nº REG. SANITARIO: 12.02042-MU	**HUEVA DE MUJOL PEQUEÑA** **50g/95Gramos**	Firmado: ANA GARRE RESPONSABLE DE CALIDAD

EAN-13 CODE: 35001021

DESCRIPCION ENVASADO Y FORMATO:	PRODUCTO SECO-SALADO. AL VACIO
NOMBRE CIENTIFICO ESPECIE:	*(Mugil cephalus)*
METODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN:	Redes de arrastre/ sedales y anzuelos. Capturado en FAO 34. Atlántico centro oriental
DESCRIPCION DE INGREDIENTES: **(orden decreciente)**	HUEVA DE MÚJOL Y SAL MARINA

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

COLOR:	**Sensorial**	MARRON OSCURO / amarillo claro
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 <**	0.05 mg/kg RTO (UE) 915/2023
PLOMO (Pb)	**Espectrometría de masas <**	0.30 mg/kg RTO (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)	1678 / 402	20,10%
GRASAS (g)	26	37.14%
- de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5.8	29.00%
HIDRATOS DE CARBONO (g)	4.4	1.63%
-de los cuales - AZÚCARES (g)	0	0.00%
PROTEÍNAS (g)	37.7	75.40%
SAL (g)	3.61	60.17%

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 3º-8ºC
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	REFRIGERADO 3º-8ºC
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO	180 DIAS
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN /2ª VIDA UTIL:	LISTO PARA CONSUMIR. Una vez abierto consumir antes de 10 días
POBLACION DE DESTINO/USO PREVISTO/ IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS	Población en general. Excepto personas sensibles* Salazón listo para consumir. PESCADO
CONSUMIDOR SENSIBLE	Alérgicos a Pescado. Apto para el consumo por población musulmana según normativa Islámica.
RADIACIÓN IONIZANTE - OGM = ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE TRATAMIENTO ANISAKIS	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. Producto congelado a -20ºC 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.