

SALAZONES GARRE, S.L.
 AVDA DR. ARTERO QUIRAO 254 30740
 SAN PEDRO DEL PINATAR (MURCIA)
 ESPAÑA
 N1 REG. SANITARIO: 12.02042-MU

ESTORNINO-VIXOL-CABALLA salado y seco

Firma:


ENVASADO Y FORMATO:

PRODUCTO SECO-SALADO. AL VACIO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Scomber scombrus)

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN


 SEDALES Y ANZUELOS.
 Capturado en FAO 27 ATLANTICO NORDESTE

INGREDIENTES

CABALLA Y SAL MARINA.

Parámetro	Método de Análisis	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS	
Color		MARRON CLARO	
Sabor	Sensorial	A MAR	
Olor		INTENSO A PESCADO	
Textura		CONSISTENTE	
ACIDEZ (Ph)	Volumetría	5.5	
ACTIVIDAD DEL AGUA (Aw)	Medidor de Actividad de Agua	<0.85	
Concentración de sal:	Refractometría	>5%	
Listeria monocytogenes		< AUSENCIA EN 25 GRAMOS	
Staphylococcus coagulasa positivos	Microbiológico	< 100 ufc/g	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras		< 150 ufc/g	
Histamina	Test ELISA	< 200 ppm	
Nitratos y Nitritos		< 70 mg/kg <6mg/kg	
Cadmio	Espectrometría de masas	< 0.1 mg/kg RGTO (UE) 915/2023	
Plomo		< 0.30 mg/kg RGTO (UE) 915/2023	
Mercurio		< 0.50mg/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)	1260 / 303	15,15	
GRASAS	23.4	33.43 %	
de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	9	45.00 %	
HIDRATOS DE CARBONO	1.9	0.70 %	
de los cuales - AZÚCARES	0.05	0.06 %	
PROTEÍNAS	21.3	42.60 %	
SAL	4.88	81.33 %	
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	
CONDICIONES DE TRANSPORTE		REFRIGERADO 3/8°C	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		REFRIGERADO 3/8°C	
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO		180 DIAS	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN		LISTO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 10 DÍAS	
IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGICOS		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.	

NOTA

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