



FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES 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 RALLADA BOTTARGA

Tarro 80 gramos

Firmado:
ANA GARRE
RESPONSABLE
DE CALIDAD

EAN-13 CODE:

35000721



DESCRIPCION ENVASADO Y FORMATO:	PRODUCTO SECO SALADO/TARRO
NOMBRE CIENTIFICO ESPECIE:	(<i>Mugil cephalus</i>)
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 MUJOL Y SAL MARINA

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

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 RGTO (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 PERFLUOROALQUILADAS	Microbiológico	según RGTO 915/2023 en peso fresco <2

EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARAMETROS 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	360 DIAS (SI REFRIGERADO) 180 DIAS SI TEMPERATURA AMBIENTE.	
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	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 -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.	