

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

BOTTARGA DE HUEVA DE MARUCA sabor intenso 80 gramos

Firma:



ENVASADO Y FORMATO:

PRODUCTO SECO SALADO RALLADA/TARRO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Molva molva)

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN


SEDALES Y ANZUELOS
Capturado en FAO 27 ATLANTICO NOROESTE

INGREDIENTES

HUEVA DE MARUCA, SAL MARINA Y COLORANTE ROJO COCHINILLA

Parámetro	Método de Análisis	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICO-QUIMICAS
Color		ROJO CARMIN
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	< NO APLICA EN HUEVAS DE PESCADO
Nitratos y Nitritos		< 70 mg/kg <6mg/kg
Cadmio	Espectrometría de masas	< 0.05 mg/kg RTO (UE) 2021/1323
Plomo		< 0.30 mg/kg RTO (UE) 2021/1317
Mercurio		< 0.05 mg/kg RTO (UE)2022/617

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)	1341 / 320	16,00	
GRASAS	14.60	20.86 %	
de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3	15.00 %	
HIDRATOS DE CARBONO	3.4	1.26 %	
de los cuales - AZÚCARES	0	0.00 %	
PROTEÍNAS	43.7	87.40 %	
SAL	4.65	77.50 %	
CODIFICADO (VER ETIQUETA) Nº LOTE	SEMAN/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 3º/8ºC	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		REFRIGERADO 3º/8ºC	
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO		180 Días	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN		LISTO PARA CONSUMIR. Una vez abierto consumir antes de 10 días	
IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS		PESCADO	
CONSUMIDOR SENSIBLE		Alérgicos 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.

