

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

BOTTARGA HUEVAS DE MÚJOL RALLADAS sabor suave

Firma:



ENVASADO Y FORMATO:

PRODUCTO SECO SALADO/TARRO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Mugil cephalus) HUEVA DE MÚJOL

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN


Redes de arrastre/ sedales y anzuelos.
Capturado en FAO 34. Atlántico centro oriental

INGREDIENTES

HUEVA DE MÚJOL Y SAL MARINA

Parámetro	Método de Análisis	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICO-QUÍMICAS
Color		MARRON OSCURO / amarillo 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	< No aplica en huevas
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		< 0.5 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)	1678 / 402	20,10	
GRASAS	26	37.14 %	
de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	5.8	29.00 %	
HIDRATOS DE CARBONO	4.4	1.63 %	
de los cuales - AZÚCARES	0	0.00 %	
PROTEÍNAS	37.7	75.40 %	
SAL	3.61	60.17 %	
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 ALÉRGENOS		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.	

NOTA

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

