

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

HUEVA DE ATUN ROJO

Firma:



ENVASADO Y FORMATO:

PRODUCTO SECO-SALADO. AL VACIO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Thunnus thynnus)

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN


ALMADRABA. CRIA DE PESCADO SALVAJE./CAPTURADO SEDALES Y ANZUELOS.PALANGRE.
Capturado en FAO 37.I.II. MEDITERRANEO / 34 ATLANTICO CENTRO ORIENTAL

INGREDIENTES

HUEVA DE ATUN ROJO Y SAL MARINA / BLUEFIN TUNA ROE AND SEA SALT.

| Parámetro | Método de Análisis | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICO-QUIMICAS | |
|---|------------------------------|---|--|
| Color | | MARRON OSCURO UNIFORME | |
| Sabor | Sensorial | CARACTERISTICO/ FUERTE A MAR | |
| Olor | | CARACTERISTICO | |
| Textura | | DURA | |
| ACIDEZ (Ph) | Volumetría | 5,5 - 6,5 | |
| ACTIVIDAD DEL AGUA (Aw) | Medidor de Actividad de Agua | <0,85 | |
| Concentración de sal: | Refractometría | >5% | |
| Listeria monocytogenes | | < AUSENCIA | |
| Staphylococcus coagulasa positivos | Microbiológico | < 100 ufc/g | |
| Bacterias anaerobias sulfito reductoras | | < 150 ufc/g | |
| Histamina | Test ELISA | < 100 | |
| Nitratos y Nitritos | | < 70mg/kg <6mg/kg | |
| Cadmio | Espectrometría de masas | < 0.10 mg/kg RGTO (UE) 915/2023 | |
| Plomo | | < 0.30 mg/kg RGTO (UE) 915/2023 | |
| Mercurio | | < 1 mg/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) | 1313 / 313 | 15,65 |  |
| GRASAS | 13.7 | 19.57 % | |
| de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS | 4.77 | 23.85 % | |
| HIDRATOS DE CARBONO | 2.8 | 1.04 % | |
| de los cuales - AZÚCARES | 0 | 0.00 % | |
| PROTEÍNAS | 44.6 | 89.20 % | |
| SAL | 6.64 | 110.67 % | |
| 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 3º/8ºC | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN | | REFRIGERADO 3º/8ºC | |
| CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO | | 180 DIAS (3/8ºC) | |
| CONSEJOS DE UTILIZACIÓN | TO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 10 DÍAS/ READY TO EAT. ONCE OPEN BEST BE | | |
| IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS | PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO | | |
| CONSUMIDOR SENSIBLE | APTO PARA TODO TIPO DE CONSUMIDOR. EXCEPTO ALERGICOS 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.