

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 almadraba FAO 37.1**

Firma:



ENVASADO Y FORMATO:

AL VACIO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Thunnus thynnus)

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN


ALMADRABA. CRIA DE PESCADO SALVAJE.  
 Capturado en FAO 37.I.II. MEDITERRANEO / 34 ATLANTICO CENTRO ORIENTAL

INGREDIENTES

HUEVA DE ATUN ROJO Y SAL MARINA

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	< <200
Nitratos y Nitritos		< <70mg/kg <6mg/kg
Cadmio	Espectrometría de masas	< <0,05 mg/kg
Plomo		< <0,1 mg/kg
Mercurio		< <1 mg/kg

**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	AA 000 0000	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 (3º/8ºC) Y 360 DIAS de 0º/4ºC	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN		PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 10 DÍAS	
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.

