



HUEVA DE MARUCA CALIDAD EXTRA

ENVASADO Y FORMATO:

PRODUCTO SECO-SALADO. AL VACIO

NOMBRE CIENTÍFICO

(Molva molva)

MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN

SEDALES Y ANZUELOS
Capturado en FAO 27 ATLANTICO NORDESTE

INGREDIENTES

HUEVA DE MARUCA, ACEITE REFINADO GIRASOL, SAL MARINA Y COLORANTE ROJO COCHINILLA

Parámetro	Método de Análisis	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS	
Color		ROJO CARMIN EXTERIOR/ AMARILLO INTERIOR	
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	Dioxinas y PCBs
Nitratos y Nitritos		< 70 mg/kg <6mg/kg	<=6,5 pg/g en materia prima (peso fre
Cadmio	Espectrometría de masas	< 0.05 mg/kg RGTO 915/2023	Sustancias Perfluoroalquiladas
Plomo		< 0.30 mg/kg RTO (UE) 915/2023	segun RGTO 915/2023 en peso fresco
Mercurio		< 0.50mg/kg RGTO 915/2023	

EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS	Por 100g	Ingesta de referencia * (lr de un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)
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	SEMANA/AÑO	AA: PRODUCTO FINAL 000: 3 DÍGITOS CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DE ENVASE 0000: 4 DÍGITOS CORRESPONDIENTE AL AÑO DE ENVASE REFRIGERADO 3º/8ºC
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/ CERTIFICAMOS QUE PROCEDE DE PESCADO CONGELADO A -18ºC.
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.