



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA HUEVA DE ATÚN ROJO SECO-SALADA

COMPOSICIÓN: Huevo de atún rojo, (*Thunnus thynnus*), y sal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Producto limpio y entero.
- Olor y sabor: Característico, fuerte a pescado.
- Color: marrón oscuro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cadmio	< 0,1 ppm	Plomo	< 0,3 ppm
Mercurio	< 1 ppm	Dioxinas + PCB's	< 6,5 pg
Histamina	< 100 ppm		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- ◆ *Escherichia coli* < 100 ufc/g
- ◆ *Listeria monocytogenes* Ausencia/25g
- ◆ *Salmonella* Ausencia/25g
- ◆ *Staphylococcus aureus* < 100 ufc/g

EMBALAJE:

- ❖ El producto debe transportarse en refrigeración a una Tª entre 4 y 8 °C
- ❖ El vehículo de transporte ha de presentar un estado perfecto de higiene interna que garantice la calidad del producto transportado.
- ❖ Este producto conservado a una temperatura entre 4 y 8° C tiene una fecha de consumo preferente tras su envasado de 6 meses el producto al vacío o en skin y cuatro meses el loncheado.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ Entera o trozos de peso variable al vacío o en skin.
- ◆ Loncheado en bandejas/tarrinas con atmósfera protectora de 60 grs.
- ◆ Loncheado en bandejas en skin de 60 grs.

RICARDO FUENTES

SALAZONES

AVENIDA TOMÁS FERRO / SN / P. IND. LA PALMA / 30593 / LA PALMA
CARTAGENA / MURCIA / ESPAÑA / T +34 968 554 830 / F +34 968 554 696



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor medio por 100 gramos de producto:

Valor energético	1446 kJ / 346 kcal
Grasas	22,8 g
de las cuales saturadas	8,56 g
Hidratos de carbono	3,5 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	31,8 g
Sal	9,0 g

USO PREVISTO:

- ❖ Producto seco-salado. Consumir directamente tras la apertura del envase.
- ❖ El pescado está incluido en la Lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

FECHA	VERSION
01-12-16	H