



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA HUEVA DE MARUCA AZUL SECO-SALADA

COMPOSICIÓN: Huevo de maruca azul, (*Molva dypterygia*), sal marina y colorante E-124.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Producto limpio y entero.
- Olor y sabor: Característico.
- Color: rojo oscuro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cadmio	< 0,05 ppm	Plomo	< 0,3 ppm
Mercurio	< 0,5 ppm	Dioxinas + PCB's	< 6,5 pg
Histamina	< 100 ppm		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

♦ <i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
♦ <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
♦ <i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
♦ <i>Staphylococcus aureus</i>	< 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 al vacío o en skin y de 4 meses en bandejas.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ♦ Entera o trozos de peso variable al vacío o en skin o peso fijo skin 100 gramos.
- ♦ Loncheado en bandejas/tarrinas con atmósfera protectora de 80 grs. o de 40 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	1292 kJ / 309 kcal
Grasas	14,1 g
de las cuales saturadas	5,25 g
Hidratos de carbono	6,5 g
de los cuales azúcares	< 0,2 g
Fibra alimentaria	3 g
Proteínas	37,4 g
Sal	5,21 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.
- ❖ Advertencia sobre el colorante E-124: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

FECHA	VERSION
27-09-21	A