



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL MARRAJO SECO-SALADO

**COMPOSICIÓN:** Lomos de marrajo, (*Isurus oxyrinchus*) y sal.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Producto limpio, sin parásitos, espinas ni restos de piel.
- Olor y sabor: Característico.
- Color: Marrón claro.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cadmio	< 0,05 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 en piezas o tacos.

### FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ Entera o tacos de peso variable al vacío o en skin.

# 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 .....	730 kJ / 172 kcal
Grasas .....	1 g
de las cuales saturadas .....	0,24 g
Hidratos de carbono .....	0 g
de los cuales azúcares .....	0 g
Fibra alimentaria .....	0 g
Proteínas .....	40,8 g
Sal .....	7,83 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	D