



EUROCAVIAR, S.A.
C/Valencia, 1 (Pol. Ind. Los Torraos). 30563 Ceutí (Murcia, España).
Tlf.: 968 69 37 27. FAX: 968 69 02 06. E-mail: info@eurocaviar.es

RGSEAA 12.02787/MU
Número CEE ES-12.02787/MU-CE
TS072000.03 Fecha · Date: 19/06/2024

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO · PRODUCT DESCRIPTION

Semiconserva de hueva de mújol y alga Nori confitada en aceite de oliva.

Semi-preserved mullet roe and Nori seaweed confit in olive oil.

MARCA · BRAND

LINGOTE DE MAR

PAÍS DE ORIGEN · ORIGIN

ESPAÑA
SPAIN

LISTA DE INGREDIENTES · INGREDIENTS LIST

Hueva de MÚJOL, aceite de oliva, alga Nori y sal.

MULLET roe, olive oil, Nori seaweed and salt.

ALÉRGENOS · ALLERGEN DECLARATION (Reg. 1169/2011)

PESCADO y productos a base de PESCADO.

FISH and FISH products.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · NUTRITIONAL DECLARATION (100 g)

Valor energético / Energy	1150 kJ 276 kcal
Grasas / Fats	18 g
de las cuales saturadas / of which saturates	3,8 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	1,6 g
de los cuales azúcares / of which sugars	<0,03 g
Proteínas / Proteins	26,8 g
Sal / Salt	1 g

TRAZABILIDAD · TRACEABILITY CODING

Descripción y significado del lote / Description and meaning of batch number :

Ejemplo / Example:

8232801

MM AA DD EE (MM= Mes, AA=Año, DD=Día, E=número correlativo de etiquetado diario)

MM YY DD EE (MM= Month, YY=Year, DD=Day, E=correlative number for daily labeling)



EUROCAVIAR, S.A.
C/Valencia, 1 (Pol. Ind. Los Torraos). 30563 Ceutí (Murcia, España).
Tlf.: 968 69 37 27. FAX: 968 69 02 06. E-mail: info@eurocaviar.es

RGSEAA 12.02787/MU
Número CEE ES-12.02787/MU-CE
TS072000.03 Fecha · Date: 19/06/2024

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

STORAGE CONDITIONS, CONSERVATION AND TRANSPORT

Conservar entre 2 y 7 °C. Una vez abierto consumir antes de 7 días.

Store between 2 and 7 °C. Once opened, consume within 7 days.

USO PREVISTO Y GRUPOS VULNERABLES · INTENDED USE AND VULNERABLE GROUPS

Producto listo para su consumo, producto apto para la población en general excepto para personas alérgicas al pescado.

Ready to eat product, this product is suitable for the general population except for people allergic to fish.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO · SHELF LIFE OF PRODUCT

12 meses desde la fabricación del producto.
12 months from the date of manufacture of the product.

FORMATOS PESOS LOGÍSTICOS · LOGISTIC WEIGHTS FORMATS

Formato <i>Format</i> (g)	Peso neto <i>Net weight</i> (g)	Peso escurrido (g)	En este producto <i>In this product</i>
325	325	165	SI/YES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS · MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parámetro <i>Parameters</i>	Unidades <i>Units</i>	Tolerancia <i>Tolerance</i>
Recuento total / <i>Total plate count</i>	UFC/g CFU/g	10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i>	25g	Ausencia / <i>Absence</i>

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS · PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS (Reg. 2023/915 and modifications)

Parámetro <i>Parameters</i>	Unidades <i>Units</i>	Tolerancia <i>Tolerance</i>
Histamina	mg/kg	< 50
Peso neto / <i>Net weight</i>	g	≥ valor nominal ≥ <i>nominal value</i>
pH	-	5,7
Vacío / <i>Vacuum</i>	cm Hg	≥ 10



EUROCAVIAR, S.A.
C/Valencia, 1 (Pol. Ind. Los Torraos). 30563 Ceutí (Murcia, España).
Tlf.: 968 69 37 27. FAX: 968 69 02 06. E-mail: info@eurocaviar.es

RGSEAA 12.02787/MU
Número CEE ES-12.02787/MU-CE
TS072000.03 Fecha · Date: 19/06/2024

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM) · GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO)

Este producto no contiene ni se ha desarrollado a partir de organismos genéticamente modificados, tal como se establece en la Directiva Europea 2009/41 y 2001/18/CE. Además, en la planta de producción no se manipula ningún ingrediente que lo contenga, por lo que no hay posibilidad de contaminación cruzada.

This product does not contain and has not been developed from genetically modified organisms, as its determined in European Directives 2009/41 and 2001/18/EC. Furthermore, no ingredients containing GMOs are handled in the manufacturing facility, so there is no possibility of cross-contamination.

RADIACIONES IONIZANTES · IONIZING RADIATION

De acuerdo con la Directiva 1999/2/CE del Parlamento y del Consejo de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, informamos que no se ha aplicado irradiación y/o tratamiento de ionización al producto. Además, no se han empleado productos irradiados en el proceso de fabricación, por lo que no hay posibilidad de contaminación cruzada.

In accordance with Directive 1999/2/EC of the Parliament and of the Council of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, we inform that no irradiation and/or ionization treatment has been applied to the product. Furthermore, no irradiated products have been used in the manufacturing process, so there is no possibility of cross-contamination.