

Ficha Técnica

Salpicón



Salpicón

NOMBRE COMERCIAL: Salpicón.

DESCRIPCIÓN: Ensalada de Mar.

ESPECIE PESCADO: Potón (Dosidicus gigas), Mejillón (Mytilus galloprovincialis).

ZONA CAPTURA:

Potón (Dosidicus gigas) - FAO 87.

Mejillón (Mytilus galloprovincialis) - FAO 27 Subzona IX.

SISTEMA CAPTURA:

Potón: Arte de pesca: sedal y azuelo.

Mejillón: Acuicultura - España.

INGREDIENTES: **Potón** (Dosidicus gigas) **-MOLUSCO-**, aceite de girasol, aceitunas verdes deshuesadas (aceituna, sal), cebolletas, pepinillos, **Mejillones** (Mytilus galloprovincialis) **-MOLUSCO-**, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y acidulante (ácido cítrico).

REFERENCIAS: 60540114.

MÉTODOS TRATAMIENTO:

Congelación Y cocción .

Producto sometido al tratamiento para la prevención de la Anisakiasis. Reglamento CE 853/2004.

El producto es procesado en cumplimiento con las normas de producción aplicables, y bajo condiciones sanitarias acordes con las regulaciones y legislación vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Relación equilibrada entre todos los componentes, donde el potón es mayoritario y aparece en trozos íntegros. Textura firme de todas las piezas.

Intenso, límpido (sin olores ajenos al producto). Vinagre y los propios del aceite.

Característico del producto. Persistencia.

Aspecto, Color, Aroma, Textura y Sabor son los propios característicos del producto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G NETO)

Valor Energético	636 kJ / 152 Kcal
Grasa	10 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	3,4 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteína bruta	12 g
Sal	1,7 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	ESTANDAR
pH	4.57
aw	0.96
Sal (%)	1.7

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	≤10 ufc /g
Listeria monocytogenes:	Ausencia / 25g
Salmonella-Shigella:	Ausencia / 25g
Staphylococcus coagulasa positivos:	100 ufc /g

Salpicón

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

Sacar del frigorífico 15 minutos antes de proceder a su consumo directo.

Una vez abierto mantener refrigerado cubierto de aceite, y consumir antes de 15 días.

IDENTIFICACIÓN REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. BOE núm. 11, 12-01-01.

Reglamento 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. DO L139, 30-04-2004.

Reglamento 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. DO L139, 30-04-2004.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. DOCE nº L 338, 22-12-2005, y sus modificaciones.

Reglamento CE nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DOCE nº L 364, 20-12-2006, y sus modificaciones.

Reglamento CE nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011. DOUE nº L 304, 22-11-2011.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Almacenamiento refrigerado. Temperatura entre 0º y 5º C.

Transporte refrigerado o isoterma. Temperatura entre 0º y 8º C.

CONSUMO PREFERENTE

150 días después de la fecha de fabricación.

USO PREVISTO

Consumo humano para aperitivos (tapas, tostas, canapés...) o como complemento en ensaladas.

CONSUMIDORES VULNERABLES

Producto apto para todos los consumidores en general, salvo alérgicos al **MOLUSCO y/o PESCADO**.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Contiene **Moluscos**.

Puede contener trazas de **Pescado**.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (MGO'S): Producto libre de MGO'S.

Salpicón

ETIQUETADO :

Consta de la denominación del producto, ingredientes, valor nutricional, pesos, lote, fecha de consumo preferente, Tª de conservación y alérgenos.

BARQUETA OVAL

Ref.60540114	8436570551499
Peso neto:	670g
Peso escurrido:	500g
Unidades por caja:	2



SALPICÓN

INGREDIENTES
Potón (*Dosidicus gigas*) -**MOLUSCO**-, aceite de girasol, aceitunas verdes deshuesadas (aceituna, sal), cebolletas, pepinillos, **Mejillones** (*Mytilus galloprovincialis*) -**MOLUSCO**-, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y acidulante (ácido cítrico).
PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PESCADO.
PRODUCTO SOMETIDO A CONGELACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE LA ANISAKIASIS.
SEMICONSERVAS DE PESCADO:
MANTENER EN FRÍO (ENTRE 0°C Y 5°C).
 Sacar del frigorífico 15 minutos antes de proceder a su consumo directo. Una vez abierto mantener refrigerado cubierto de aceite y consumir antes de 10 días.
ZONA DE CAPTURA: POTÓN FAO 87. ARTE DE PESCA: SEDAL Y ANZUELO. MEJILLÓN FAO 27 (SUBZONA IX). ACUICULTURA- ESPAÑA.
ELABORADO Y ENVASADO EN ESPAÑA POR:

VALORES VARIABLES SEGÚN ÉPOCA DE CAPTURA
LOTE / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:
 (VER TAPA)

PESO NETO: 670g
PESO ESCURRIDO: 500g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g
 Valor energético 636 kJ / 152 kcal
 Grasas 10g
 de las cuales saturadas 1,3g
 Hidratos de carbono 3,4g
 de los cuales azúcares <0,5g
 Proteínas 12g
 Sal 1,7g

ES
12.12442/CR
CE

8 436570 551499