



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA HUEVA DE BACALAO AHUMADA

COMPOSICIÓN: Huevo de bacalao, (*Gadus morhua*), sal marina y humo natural.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Producto limpio, entero.
- Olor y sabor: Característico.
- Color: Amarillo anaranjado.

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:

- ◆ *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 30 días.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ Envasada al vacío o skin, peso variable.

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	632 kJ / 150 kcal
Grasas	2,8 g
de las cuales saturadas	0,66 g
Hidratos de carbono	12,5 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	18,6 g
Sal	5,16 g

USO PREVISTO:

- ❖ Producto ahumado. 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
04-01-2021	B