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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA HUEVA DE BACALAO AHUMADA

<u>COMPOSICIÓN:</u> Hueva 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

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

◆ Escherichia coli
 ◆ Listeria monocytogenes
 ◆ Salmonella
 ◆ Staphylococcus aureus
 < 100 ufc/g
 < 100 ufc/g

EMBALAJE:

- ❖ El producto debe transportarse en refrigeración a una Tº entre 4 y 8 ºC
- Le l'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 8º C tiene una fecha de consumo preferente tras su envasado de 30 días.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

♦ Envasada al vacío o skin, peso variable.

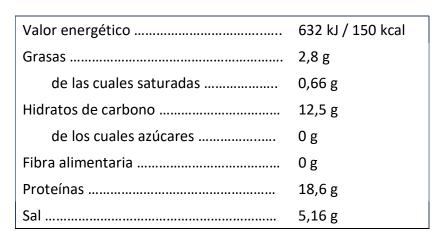
RICARDO FUENTES

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



Valor medio por 100 gramos de producto:



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	В

