



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS TABLAS DE SALAZÓN

COMPOSICIÓN: Envase con tres productos seco-salados distintos:

Huevo de maruca
Mojama
Bonito

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Ver especificación técnica de cada uno de los productos que la componen.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- Ver especificación técnica de cada uno de los productos que la componen.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Escherichia coli < 100 ufc/g
Listeria monocytogenes(**) No detectado/25g
Salmonella No detectado/25g
Staphylococcus aureus < 100 ufc/g
(**) Normativa aplicable: Reglamento 229/2019 (Listeria).

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- ❖ 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 cuatro meses.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ Loncheado en bandejas con atmósfera protectora de 150 grs compuestos por:

30 grs de huevo de maruca
70 gramos de mojama
50 grs de bonito

Fecha de revisión: 29/12/2022

www.salazonesricardofuentes.com

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



- ◆ Loncheado en bandejas con atmósfera protectora de 120 grs compuestos por:

30 grs de hueva de maruca
60 gramos de mojama
30 grs de bonito

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

- Ver especificación técnica de cada uno de los productos que la componen.

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.
- ❖ De acuerdo a la recomendación realizada por AECOSAN el 04/11/2019 y publicación en AESAN el 02/09/21, la mojama, el bonito y la maruca son especies de pescado con contenido medio en mercurio, por lo que tanto para poblaciones vulnerables (mujeres embarazadas, planificando estarlo o en periodo de lactancia, niños de 0-10 años y niños entre 10-14 años), como para el resto de la población, se recomienda un consumo de 3-4 raciones de pescado a la semana, procurando variar entre pescados blancos y azules.
- ❖ Se considera como grupo vulnerable a las personas hipertensas debido a que la recomendación de la Organización Mundial de la Salud es que no se consuman más de 5 gramos de sal diarios y la Fundación Española del Corazón indica que los productos con más de 1,25 gr de sal por cada 100 gramos de producto son considerados como productos con muy alto contenido en sal.
- ❖ El producto puede contener espinas por lo que los niños pueden ser un grupo vulnerable.

FECHA	VERSION
29-12-2022	G

Fecha de revisión: 29/12/2022

www.salazonesricardofuentes.com