



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA VENTRESCA DE ATÚN DE ALETA AMARILLA SALADA

COMPOSICIÓN: Ventresca de atún de aleta amarilla, (*Thunnus albacares*), y sal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Producto limpio, sin parásitos, espinas.
- Olor y sabor: Característico.
- Color: Rosado claro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cadmio	< 0,1 ppm	Plomo	< 0,3 ppm
Mercurio	< 1 ppm	Dioxinas + PCB's	< 6,5 pg
Histamina	< 100 ppm		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

◆ <i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
◆ <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
◆ <i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
◆ <i>Staphylococcus aureus</i>	< 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 6 meses.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ Al vacío.
- ◆ A granel.

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	530 kJ / 125 kcal
Grasas	1,3 g
de las cuales saturadas	0,67 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	28,4 g
Sal	13,89 g

USO PREVISTO:

- ❖ Producto en salazón. Desalar con agua dulce antes de consumir. Se puede cubrir con aceite y consumir o conservar en refrigeración.
- ❖ El pescado está incluido en la Lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

FECHA	VERSION
01-12-16	H