


| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Anexo II |
| | FILETE DE CABALLA AL NATURAL | Nº revisión 1 |
| | | Marzo 2022 |
| S36029202 | | Página 1 de 1 |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--|
| NOMBRE CIENTÍFICO | <i>Scomber sp.</i> | INGREDIENTES (%) | Caballa 79%, agua | |
| MATERIA PRIMA PRINCIPAL | | | | |
| ZONA DE CAPTURA | Variable | OMG | No contiene | |
| MÉTODO CAPTURA | Pesca extractiva | ALÉRGENOS | Contiene pescado | |
| FORMATO | PESO NETO (g) | PESO ESCURRIDO (g) | | |
| RR125 HFA | 100 | 78 | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | | |
| OLOR | Agradable, intenso y específico. | TEXTURA | Firme y jugosa | |
| COLOR | Característico | LÍQUIDO DE COBERTURA | Agua | |
| SABOR | Característico y persistente, específico. | EXUDADO ACUOSO | Ausencia | |
| ASPECTO | Piezas compactos, ordenados y fácilmente separables | MATEIRAS EXTRAÑAS | Ausencia | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | | | |
| PARÁMETROS | LÍMITE MÁXIMO | MÉTODO | | |
| pH | (6-6.5) | Potenciométrico | | |
| Cloruros | (1.2-2 %) | Volhard | | |
| Histamina | 100 ppm | HPLC | | |
| Mercurio | 0.5 ppm | Absorción atómica | | |
| Cadmio | 0.25 ppm | Absorción atómica | | |
| Plomo | 0.3 ppm | Absorción atómica | | |
| Estaño | 200 ppm | Absorción atómica | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | | | |
| PARÁMETROS | LÍMITE MÁXIMO | MÉTODO | | |
| Aerobios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C) | Ausencia | Recuento en placa | | |
| Esporos de Bacillaceae | 10 esporas | Recuento en placa | | |
| Toxina botulínica | Ausencia | Bioensayo en ratón | | |
| Estabilidad microbiológica 37°C (7 días) | Ausencia de deformación en el envase | Incubación a 37°C durante 7 días. | | |
| NUTRICIONALES Por 100 g de producto escurrido | | | | |
| Valores medios | | | | |
| Proteína bruta | 21 g | | | |
| Humedad | 67% | | | |
| Cenizas | 2,6 g | | | |
| USO PREVISTO | Consumo directo. | VIDA ÚTIL | 5 años | |
| MODO DE EMPLEO | Abrir la lata y servir directamente. | | | |
| FORMA DE PRESENTACIÓN | Filetes ordenados, sin espinas, sin piel | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN | Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en el frigorífico en su lata original cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas. | | | |
| ADITIVOS | No contiene | | | |
| ETIQUETADO | Según legislación aplicable. Marca CANUMI | | | |