

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	FILETE DE CABALLA DEL SUR EN ACEITE DE OLIVA	Nº revisión 3
		Junio 2021
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Scomber japonicus</i>	INGREDIENTES (%)	Caballa 79%, aceite de oliva 29% y sal 1%		
MATERIA PRIMA PRINCIPAL					
ZONA DE CAPTURA	variable	OMG	No contiene		
MÉTODO CAPTURA	Pesca extractiva	ALÉRGENOS	Contiene pescado		
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
RR90 HFA	85	57	RO 550 HTP	510	332
RR125 HFA	115	78	RO 900 HTP	850	555
RO280 HFA	270	175	RO 1062 HTP	1000	650
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.	TEXTURA	Firme y jugosa		
COLOR	Característico	LÍQUIDO DE COBERTURA	Específico, claro-transparente		
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					
		Valores medios			
Valor energético		492 Kcal (2057Kj)			
Grasas		47,3 g			
de las cuales, ácidos grasos saturados		6,9 g			
Hidratos de carbono		0.4 g			
de las cuales, azúcares		0 g			
Proteínas		17 g			
Sal		0.7 g			
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	6 años		
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				
GLUTEN	No contiene				
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.				