

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Anexo II
	MELVA EN ACEITE DE GIRASOL		Nº revisión 2
			Junio 2021
			Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Auxis thazard</i>	INGREDIENTES (%)		Melva (65%), aceite de girasol (34%) y sal.	
MATERIA PRIMA PRINCIPAL					
ZONA DE CAPTURA	Varias	OMG		No contiene.	
MÉTODO CAPTURA	Pesca extractiva	ALÉRGENOS		Contiene pescado	
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
RR 90 HFA	85	57	RO900 HTP	850	555
RR 125 HFA	120	78	RO1000 HTP	1000	650
RO280 HFA	270	175	RO1730 HTP	1640	1070
RO550 HTP	510	332			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.	TEXTURA		Firme y jugosa	
COLOR	Característico crema claro	LÍQUIDO DE COBERTURA		Específico, claro-transparente	
SABOR	Característico y persistente, específico.	EXUDADO ACUOSO		Ausencia	
ASPECTO	Filetes compactos, ordenados y fácilmente separables	MATERIAS 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	0.15 ppm	Absorción atómica			
Plomo	0.3 ppm	Absorción atómica			
Estaño	200 ppm	Absorción atómica			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
Aeróbios 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	822 KJ / 196 Kcal				
Grasas	8,8 g.				
de las cuales saturadas	1,5 g.				
Hidratos de carbono	0 g.				
de los cuales azúcares	0 g.				
Proteínas	29 g.				
Sal	1,09 g.				
ADITIVOS:	No contiene.		GLUTEN:	No se adiciona	
USO PREVISTO	Consumo directo, no apto para personas alérgicas al pescado.		VIDA ÚTIL	6 años	
FORMA DE PRESENTACIÓN	Trozos de melva en aceite de girasol, sin piel ni espinas.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.				
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.				