

 RÍASBAIXAS <small>CONSERVAS</small> NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	FILETE DE MELVA EN ACEITE DE OLIVA	Nº Edición 3
		Junio 2021
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Auxis thazard</i>	INGREDIENTES (%)		Melva (65%), aceite de oliva (34%) y sal.	
MATERIA PRIMA PRINCIPAL					
ZONA DE CAPTURA	FAO 61	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	815	530
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 Valores medios por 100 g de producto escurrido					
Valor energético	775 kJ / 185 Kcal				
Grasas	8,1 g				
de las cuales saturadas	1,4 g.				
Hidratos de carbono	0 g.				
de los cuales azúcares	0 g.				
Proteínas	28 g.				
Sal	0,90 g.				
ADITIVOS:	No contiene.		GLUTEN:	No contiene.	
USO PREVISTO	Consumo directo, no apto para personas alérgicas al pescado		VIDA ÚTIL	6 años	
FORMA DE PRESENTACIÓN	Filetes ordenados, 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.				