

 RÍAS BAIXAS CONSERVAS NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	AGUJAS EN ACEITE DE OLIVA	Nº revisión 2
		Junio 2021
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Scomberesox saurus</i>	INGREDIENTES (%)	Aguja (70%), aceite de oliva (29%) y sal.
MATERIA PRIMA PRINCIPAL			
ZONA DE CAPTURA	FAO 27	OMGs	No contiene.
MÉTODO CAPTURA	Pesca extractiva	ALÉRGENOS	Contiene pescado .
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	
RR-120-FA	115	81	
RO-280-FA	260	182	
RO-900-TN	855	600	
OLOR	Agradable, intenso y específico.	TEXTURA	Firme y jugosa
COLOR	Específico, claro –oscuro	LÍQUIDO DE COBERTURA	Específico
SABOR	Específico	EXUDADO ACUOSO	Ausencia
ASPECTO	Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables.	UNIDADES ROTAS	Ausencia
		MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO	
pH	(4-5.5)	Potenciométrico	
Cloruros	(1.2-2 %)	Volhard	
Histamina	100 ppm	HPLC	
Mercurio	1,0 ppm	Absorción atómica	
Cadmio	0,1 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			
Valor energético	182 kcal (762,7 kJ)		
Grasas	6,1 g		
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,8 g		
Hidratos de carbono	0 g		
de las cuales, azúcares	0 g		
Proteínas	26 g		
Sal	1 g		
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	6 años
FORMA DE PRESENTACIÓN	Individuos eviscerados, ordenados.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir en su totalidad, o bien trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.		
ADITIVOS:	No contiene.		
GLUTEN:	No se adiciona		
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.		