NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	FILETE DE CABALLA DEL SUR EN ACEITE DE GIRASOL	Nº revisión 10 Diciembre 2025
		Página 1 de 1

NOMBRE CIENTÍFICO MATERIA PRIMA PRINCIPAL	*Scomber japonicus*		INGREDIENTES (%)	**Caballa del sur** (65%), aceite refinado de girasol (34%) y sal 1%	
ZONA DE CAPTURA	FAO 61, 87		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 500 HTP**	475	310
RR125 HFA	115	78	**RO 900 HTP**	850	555
RO250 HFA	241	157	**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	0.3 ppm	Absorción atómica
Cadmio	0.1 ppm	Absorción atómica
Plomo	0.3 ppm	Absorción atómica
Estaño	200 ppm	Absorción atómica
Arsénico	0.1 ppm	Absorción atómica

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS	**LÍMITE MÁXIMO**	**MÉTODO**
Aerobios mesófilos (31±1 ºC) y termófilos (44º±1 ºC)	Ausencia	Recuento en placa
Esporos de Bacillaceae	10 esporas	Recuento en placa
Toxina botulínica	Ausencia	Bioensayo en ratón
Estabilidad microbiológica 37^{0}C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37^{0}C durante 7 días.

NUTRICIONALES	Por 100 g de producto
	Valores medios
Valor energético	492 Kcal (2057Kj)
Grasas	47 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	6,9 g
Hidratos de carbono	0 g
de las cuales, azucares	0 g
Proteínas	17 g
Sal	0.70 g

USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	6 años
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	Producto cerrado herméticamente y esterilizado por tratamiento térmico		
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	Lata blanca o etiquetado variable (según marca y formato), según legislación vigente: Reglamento 1169/2011. Variable según marca y formato. La información de la etiqueta debe contener, como mínimo: Nombre comercial, ingredientes, origen de la materia prima principal, alérgenos, información nutricional (100g de peso neto), condiciones de conservación, capacidad, peso neto y peso escurrido. Datos de fabricante y distribuidor.		