



## HUEVA DE MUJOL CALIDAD EXTRA

## ENVASADO Y FORMATO:

PRODUCTO SECO-SALADO. AL VACIO

## NOMBRE CIENTÍFICO

(Mugil cephalus)

## MÉTODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN

Redes de arrastre/ sedales y anzuelos.

Capturado en FAO 34. Atlántico centro oriental

## INGREDIENTES

HUEVA DE MÚJOL Y SAL MARINA / MULLET ROE AND SEA SALT.

Parámetro	Método de Análisis	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS	
Color		MARRON OSCURO / amarillo claro	
Sabor	Sensorial	A MAR	
Olor		INTENSO A PESCADO	
Textura		CONSISTENTE	
ACIDEZ (Ph)	Volumetría	5.5	
ACTIVIDAD DEL AGUA (Aw)	Medidor de Actividad de Agua	<0.85	
Concentración de sal:	Refractometría	>5%	
Listeria monocytogenes		< AUSENCIA EN 25 GRAMOS	
Staphylococcus coagulasa positivos	Microbiológico	< 100 ufc/g	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras		< 150 ufc/g	
Histamina	Test ELISA	< No aplica en huevas	
Nitratos y Nitritos		< 70 mg/kg <6mg/kg	
Cadmio	Espectrometría de masas	< 0.05 mg/kg RTO (UE)915/2023	
Pbomo		< 0.30 mg/kg RTO (UE) 915/2023	
Mercurio		< 0.5 mg/kg RGTO 915/2023	
EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
PARÁMETROS	Por 100g	Ingesta de referencia * (Ir de un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)	
VALOR ENERGÉTICO (Kj/Kcal)	1678	/ 402	
GRASAS	26	20,10	
de las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1	37.14 %	
HIDRATOS DE CARBONO	2	5.00 %	
de los cuales - AZÚCARES	0	1.00 %	
PROTEÍNAS	12	0.00 %	
SAL	3.61	75.40 %	
CODIFICADO (VER ETIQUETA) Nº LOTE	SEMANA/AÑO	60.17 %	
CONDICIONES DE TRANSPORTE		AA: PRODUCTO FINAL 000: 3 DÍGITOS CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DE ENVASE 0000: 4 DÍGITOS CORRESPONDIENTE AL AÑO DE ENVASE	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		REFRIGERADO 3º-8ºC / REFRIGERATED REFRIGERADO 3º-8ºC/ REFRIGERATED	
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO		180 DIAS / 180DAYS	
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN		LISTO PARA CONSUMIR. Una vez abierto consumir antes de 10 días	
IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS		PESCADO/ CERTIFICAMOS QUE PROcede DE PESCADO CONGELADO A -18ºC.	
CONSUMIDOR SENSIBLE		Alérgicos a Pescado. Apto para el consumo por población musulmana según normativa Islámica.	
RADIACIÓN IONIZANTE - OGM = ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE		No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final. NO se han empleado ingredientes MODIFICADOS GENÉTICAMENTE en ninguna fase del proceso de producción.	
NOTA		En caso de no ser devuelta en un plazo de 48 horas firmada esta ficha técnica, se considera aprobada por el CLIENTE.	