



CABALLA CONGELADA

Nombre científico*	<i>Scomber scombrus</i>
Código 3 Alga FAO*	MAC
Descripción	Pescado de cuerdo alargado de coloración azul verdoso en el dorso con numerosas líneas sinuosas anchas de color negro. Vientre y flancos coloración blanco plateado
Formato	Congelado A GRANEL
Tipo de pesca	Extractiva
Arte de pesca*	Redes de Cerco, redes izadas
Zona de captura*	FAO 37/ FAO 27/ FAO 34
Ingredientes	<i>Caballa (Scomber scombrus)</i>
Vida útil	24 meses
Conservación	-18°C. Mantener la cadena de frío.
Población de destino y usos	Apto para todo tipo de población excepto para personas alérgicas al pescado. Se recomienda cocinar para su consumo Descongelar en refrigeración entre 0- 5°C. Una vez descongelado consumir en 24 h. No volver a congelar.
Alérgenos y GMO'S	Alérgenos Pescado, puede contener trazas de crustáceos. No contiene ingredientes con organismos genéticamente modificados (GMO's)
Lote	Codificación interna de la empresa



* Datos variables que se especifican en el etiquetado del producto

ENVASADO Y EMBALAJE

Descripción	A granel congelado
Dimensiones palet	1200*800*1420 mm
Embalaje	palet

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS y FISICO-QUÍMICAS

Aerobios totales a 30 °C (UFC)	≤ 1x10 ⁶
Enterobacteriaceae a 37 °C (UFC)	≤ 1x10 ³

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Dorso azulado y vientre plateado
Textura	Firme
Olores	Ausencia de olores desagradables

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g*

Valor energético (kcal/Kj)	182 Kcal / 761 Kj
Grasas totales	12 g
de las cuales saturadas	3.5g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales	0 g
Proteínas	18.5 g
Sal (sodio)	0.08 g

*Las características nutricionales pueden presentar variaciones en función de varios factores como son la porción anatómica, época del año de pesca, zona de origen, fase del ciclo reproductivo, edad... en la que es obtenida la materia prima.

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria



Fdo: M^a Luisa López Moner | calidad@beltradell.com
BELTRADELL, S.L.
 Calle Santa Quitéria 299 | Almazora | C.P. 12550 Castellón, España