

|                                                                                   |                                        |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA LETÓN DE CABALLA.</b> |               |
|                                                                                   |                                        | Página 1 de 3 |

| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO |
|-----------------------------|
|                             |

| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO                              |                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PARÁMETRO                                                 | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                |
| Denominación del producto:                                | Letón de caballa.                                                                                                                                          |
| Denominación de venta:                                    | Letón de caballa                                                                                                                                           |
| Denominación científica:                                  | <i>scomber scombrus</i>                                                                                                                                    |
| Zona de captura:                                          | Atlántico Noroeste, zona FAO 27, subzona VIIIc                                                                                                             |
| Modo de obtención:                                        | Pesca extractiva. Arte de pesca (consultar etiquetado).                                                                                                    |
| Ingredientes/aditivos:                                    | Pescado (caballa).                                                                                                                                         |
| Vida útil:                                                | Consultar etiquetado.                                                                                                                                      |
| Gramaje:                                                  | --                                                                                                                                                         |
| Condiciones de producción, almacenamiento y distribución: | Condiciones de conservación: -18°C                                                                                                                         |
| Alérgenos:                                                | <b>Pescado.</b> Alimento incluido en el ANEXO II del Reglamento UE 1169/2011 que relaciona las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. |

| USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR |                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uso previsto:                  | Para distintas preparaciones culinarias que garanticen su total cocinado.<br>Uso en crudo previa congelación ( $\leq$ -20 °C, al menos, 24 horas). |
|                                | Producto con restricciones para personas con reacciones adversas al pescado.                                                                       |
| Destino:                       | Venta mayorista.<br>Venta minorista.                                                                                                               |

| CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD       |                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:  |                                                                                                                                                                                            |
| PARÁMETRO                        | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                |
| Piel:                            | Pigmento tornasolado (diferenciación de tonalidades dorsal grisácea, ventral blanca), color vivo, brillante, sin decoloraciones ni tonos rojizos.                                          |
| Mucosidad cutánea:               | Acuosa, transparente. Nunca turbia, lechosa u opaca. Membrana de recubrimiento de las vísceras de color negro.                                                                             |
| Ojo:                             | ----                                                                                                                                                                                       |
| Branquias:                       | ----                                                                                                                                                                                       |
| Textura:                         | Consistencia característica del pescado fresco. Ausencia de quemaduras por frío y deshidrataciones superficiales.<br>Carne firme y elástica. Debe ceder a la presión pero no estar blanda. |
| Olor:                            | Marino característico, fresco, yodado. Ausencia de olores amoniacales, rancios o indicadores putrefacción.                                                                                 |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: |                                                                                                                                                                                            |
| PARÁMETRO                        | VALOR ADMISIBLE                                                                                                                                                                            |
| HISTAMINAS                       | <20                                                                                                                                                                                        |
| SAL                              | 0,30                                                                                                                                                                                       |
| GRASAS                           | 5,6                                                                                                                                                                                        |

| PRESENTACIÓN       |                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| LETÓN LIMPIO       |                                                              |
| FORMATO            |                                                              |
| <b>Envasado:</b>   | En caja plástica (tarrina con tapa de bisagra) de 1 o 0,5 kg |
| <b>Paletizado:</b> | Palet europeo.                                               |
| ETIQUETADO:        |                                                              |
| ADJUNTAR ETIQUETA. |                                                              |
| <b>TRANSPORTE</b>  | Vehículos frigoríficos con certificación ATP                 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |



## FICHA TÉCNICA LETÓN DE CABALLA.