



# FRIOANTARTIC

FROZEN FISH SPECIALISTS

## CABALLA

### Características del producto

|                        |                                       |  |
|------------------------|---------------------------------------|--|
| Denominación comercial | <i>Caballa del sur</i>                |  |
| Formato                | <i>Entera Interfoliada</i>            |  |
| Nome Científico        | <i>Scomber japonicus</i>              |  |
| Registro Sanitario     | <i>4D</i>                             |  |
| Zona de Captura        | <i>Atlántico Sudoriental - FAO 47</i> |  |
| Método Producción      | <i>Pesca extractiva</i>               |  |
| Arte Pesca             | <i>Redes de arrastre</i>              |  |
| Origen                 | <i>Namibia</i>                        |  |

### Presentación y logística

|                  |  |                     |   |
|------------------|--|---------------------|---|
| Tamaño y gramaje | <i>(800/1200 g)/ TIERRA</i>                  | Valor energético    | <i>150 Kcal</i>   |
| Destare          | <i>0,7 Kg</i>                                | Grasas              | <i>10,00 g</i> <b>Acidos grasos saturados</b> <i>2,86 g</i> |
| Paletización     | <i>Variable</i>                              | Hidratos de carbono | <i>---</i> <b>Azúcares</b> <i>---</i>                       |
| Embalaje         | <i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i> | Sodio               | <i>0,130 g</i>  |
| Etiquetado       | <i>Cada caja con una etiqueta</i>            | Sal <sup>2</sup>    | <i>0,325 g</i>  |
|                  |  | Proteínas           | <i>15,00 g</i>  |

### Composición nutricional<sup>1</sup>

### Criterios microbiológicos<sup>3</sup>

|                        |                            |          |                   |
|------------------------|----------------------------|----------|-------------------|
| Salmonella             | <i>Ausencia en 25 g</i>    | Cadmio   | <i>0,10 mg/kg</i> |
| Listeria monocytogenes | <i>Ausencia en 25 g</i>    | Mercurio | <i>0,30 mg/kg</i> |
| Aerobios mesófilos     | <i>&lt;1.000.000 ufc/g</i> | Plomo    | <i>0,30 mg/kg</i> |
| Enterobacterias        | <i>&lt;1.000 ufc/g</i>     |          |                   |

### Criterios químicos

### Especificaciones físicas y organolépticas

|         |   |  |
|---------|---|--|
| Olор    | <i>Fresco/nulo</i>                                    | <b>Alérgenos/ OMG</b><br><i>Contiene pescado. Presencia circunstancial de trazas de crustaceos / moluscos.</i><br><i>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.</i> |
| Color   | <i>Típico de la especie, sin quemaduras por frío.</i> |  |
| Sabor   | <i>Bueno, agradable</i>                               |  |
| Textura | <i>Firme, elástica</i>                                |  |

### Alérgenos/ OMG

### Población destino

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <i>Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <a href="http://www.aesan.msc.es">http://www.aesan.msc.es</a></i> | <b>Ingredientes</b><br><i>Caballa</i> |
|---|---------------------------------------|

### Ingredientes

### Condiciones de almacenamiento y transporte

|   |  |
|---|--|
| <i>El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.</i> | <b>Caducidad</b><br><i>24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.</i> |
|---|--|

### Caducidad

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº1881/2006.