



FICHA TÉCNICA

Código FTO-046

Fecha 02/01/25

Revision 01

CABALLA CONGELADA - VISOL- ESTORNINO

Nombre Científico	<i>Scomber colias</i>	Código 3 alpha VMA	
Formato	Granel 20 Kg		
Método de Producción	Capturado		
Arte Pesca*	PS		
Zona Captura*	FAO 27. Océano Atlántico		
Ingredientes	Estornino del Atlántico congelado		
Presentación	Granel		
Vida útil	24 Meses Fecha Congelación		
Tratamientos	Congelacion en salmuera		
Conservación	Tª -18°C		
Población de destino	Toda la Poblacion en general excepto a alérgicos al pescado, crustáceos o mariscos		
Usos	Descongelar a temperaturas de refrigeración 0-4°C, Una vez descongelado consumir en 24 h y no volver a congelar. Cocinar completamente hasta el interior de la pieza para su consumo durante 1 minuto a 60°C		
Alérgenos	PESCADO. Puede contener trazas de crustáceos y mariscos	Condiciones de transporte y distribución	
OGM'S e Irradiación	No contiene OGM's ni ha sido irradiado	Mantener a temperatura de congelación (-18°C). Transporte exclusivo con alimentos sin contacto en suelos y paredes y manteniendo las condiciones higiénicas adecuadas	
Sistema de loteado	Propio de la empresa		

* Datos variables que se especifican en etiquetado

DESCRIPCIÓN DE ENVASADO

Descripción envasado	Granel en bolsa de plástico y caja de carton
Etiquetado	Según legislación vigente
Paletizado	Palet madera

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Dorso con linea sazul verdosi y vientre plateado con manchas oscuras
Olor	Ausencia de olores desagradables
Sabor	Suave a pescado
Textura	firme

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FISCOQUÍMICOS

Aerobios Mesófilos (UFC)	≤ 1X10 ⁶
Enterobacterias (UFC)	≤ 1X10 ³
	< 50ppm
Mercurio (ppm)	1
Plomo (ppm)	0,3
Cadmio (ppm)	0,1
Suma de Dioxinas y PCB's similares a Dioxinas (ng/g)	6,5
Suma de PCB's no similares a Dioxinas (ng)	2
Sustancias Perfluoroalquiladas (µ/kg)	2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL* (Por 100g)

Valor energético (Kcal/Kj)	-	-
Grasas Totales	-	g
de las cuales son grasas saturadas	-	g
Hidratos de Carbono	-	g
de los cuales son azucares	-	g
Proteínas	-	g
Sal (sodio)	-	g

Firma



Dto de Calidad y Seguridad Alimentaria

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