





#### **DENOMINACIÓN DE PRODUCTO**

Perlas de Caballa Ahumada. Producto transformado a base de caballa ahumada. Pasteurizado.

## **PRESENTACIÓN**

Tarro de cristal de 100 gramos.

#### PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de caballa ahumada y otros ingredientes, micronizado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto formado por bolitas de unos 2 mm, de textura cremosa y coloración negra brillante. Desarrollado a partir de caballa ahumada, especie *Scomber scombrus*, lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos.

Agua  Caballa ahumada 40%, [caballa (Scomber scombrus, Zona de Captura: FAO 27), sal, humo natural de madera de haya]  Almidón modificado de maíz  Sal  Tinta de sepia  Acidulante (ácido cítrico)
Captura: FAO 27), sal, humo natural de madera de haya] Almidón modificado de maíz Sal Tinta de <b>sepia</b>
Sal Tinta de <b>sepia</b>
Tinta de <b>sepia</b>
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Acidulante (ácido cítrico)
Zumo de limón
Estabilizante (goma xantana)
Especias.

# CONTIENE PESCADOS Y MOLUSCOS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE CRUSTÁCEOS. SIN GLUTEN.

PRODUCTO NO IRRADIADO. LIBRE DE OGM.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 130028573001 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

	1 2
Valor calórico	295 kJ / 71 kcal
Grasas	4,2 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	7,0 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Proteínas	1,2 g
Sal	1,76 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS								
Parámetro	Rango	Legislación aplicable						
Rcto. de aerobios mesófilos	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	Orden 2 agosto 1991						
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	Orden 2 agosto 1991						
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Orden 2 agosto 1991						
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15/11/05						
рН	≤ 4.4	-						

## **VIDA ÚTIL**

24 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto, consumir en 15 días.

### CONSERVACIÓN

En refrigeración entre  $+2^{\circ}$  C y +  $8^{\circ}$  C. No congelar.

## **SUGERENCIAS DE USO**

Salsas, sushi, pescados, canapés, crema vegetales, ensaladas, pastas...

## **ETIQUETADO**

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

LOGÍSTICA											
EAN 13	DUN14	PESO NETO	PESO BRUTO		UNID./	VÍA TERRESTRE		MEDIDAS			
		UNIDAD	UNIDAD	CAJA	PALET	CAJA	CAJAS / PALET	CAPA / PALET	CAJAS / CAPA	CAJA	PALET
8437012580381	28437012580385	100 g	226 g	1,405kg	892 kg	6	624	24	26	21,5 x 14,5 x 6 cm	80 x 120 x 164 cm