



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO:	MOJAMA EXTRA	MOJAMA PRIMERA	MOJAMA SOLOMILLO	MOJAMA PRECORTADA
IMAGEN:				
ENVASADO Y FORMATO:	BOLSA ENVASADO AL VACIO O EN TERMOSELLADO SKIN (BANDEJAS), PRESENTACION EN CAJAS DE CARTON (3, 5, 7, 10, 15, o 25 Kg)	BOLSA ENVASADO AL VACIO O EN TERMOSELLADO SKIN (BANDEJAS), PRESENTACION EN CAJAS DE CARTON (3, 5, 7, 10 o 25 kgs)	BOLSA ENVASADO AL VACIO O EN TERMOSELLADO SKIN (BANDEJAS), PRESENTACION EN CAJAS DE CARTON 3, (5, 7, 10, o 25 Kg)	TERMOSELLADO EN SKIN CAJAS DE 10 UNIDADES.
NOMBRE CIENTIFICO	thunnus albacares	thunnus albacares	thunnus albacares	thunnus albacares
METODO DE PESCA ZONA FAO ORIGEN	PESCA EXTRACTIVA FAO 34 ATLANTICO central	PESCA EXTRACTIVA FAO 34 ATLANTICO central	PESCA EXTRACTIVA FAO 34 ATLANTICO central	PESCA EXTRACTIVA FAO 34 ATLANTICO central
INGREDIENTES:	atún yellowfin (thunnus albacares) y sal marina	atún yellowfin (thunnus albacares) y sal marina	atún yellowfin (thunnus albacares) y sal marina	atún yellowfin (thunnus albacares) y sal marina

CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	PARÁMETRO TÉCNICA	VALORES MEDIOS
ACIDEZ / PH	Volumetría	5,50-6,50
Color	Sensorial	MARRON OSCURO UNIFORME
Sabor	Sensorial	Característico
Olor	Sensorial	Característico
Textura	Sensorial	Característico
LIMITES CRITICOS		
Aerobios Mesofilos	Volumetría	10(5) ufc/g
Enterobacterias	Volumetría	10(2) ufc/g
Staphylococcus aureus	Volumetría	10 q
Salmonella-Shigella	Volumetría	Ausencia 25 q
Listeria monocytogenes	Volumetría	Ausencia
Clostridium perfringens	Volumetría	Ausencia q
Histamina	Volumetría	100-200 ppm
Nitratos y Nitritos	Volumetría	Nitratos < 70mg/kg Nitritos < 6mg/kg
Cadmio	Volumetría	0,10 ppm
Plomo	Volumetría	0,30 ppm
Mercurio	Volumetría	< 1ppm

VALORES MEDIOS VALOR NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100G	217 kcal/100g
Grasas	3,1 g
* de las cuales saturadas	1,77 g
Hidratos de carbono	0,3 g
* de los cuales azucars	0,34 g
Proteinas	47 g
Sal	4,79 gr
CODIFICADO (VER ETIQUETA) Nº LOTE	AA 000 0000: AA: PRODUCTO FINAL 000: 3 DÍGITOS CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DE PUESTA EN PRODUCCIÓN (CALENDARIO JULIANO) 0000: AÑO DE FABRICACIÓN
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	El producto se debe conservar refrigerado, se recomienda lugar fresco y seco
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Entre 3º-8º
CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO	180 dias
CONSEJOS DE UTILIZACION. USO PREVISTO	Producto listo para consumir.
IDENTIFICACION DE ALERGENOS	Pescado y productos a base de pescado
CONSUMIDOR SENSIBLE	Apto para todo tipo de consumidor
RADIACION IONIZANTE	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final
OGM	No se han empleado ingredientes modificados genéticamente en ninguna fase del proceso de producción.
NOTA	mas informacion consultar en calidad@salazonesgarre.com