



LOMOS DE CABALLA

Características del producto

Denominación comercial	<i>Caballa del Sur</i>	
Formato	<i>Lomos sin piel, sin espinas</i>	
Nombre 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

Composición nutricional¹

Tamaño y gramaje	(+80 g)/TIERRA	Valor energético	150 Kcal
Peso Neto	10 Kg C/2X5	Grasas	10,00 g Acidos grasos saturados 2,86 g
Paletización	Variable	Hidratos de carbono	---
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>	Sodio	0,130 g Azúcares
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>	Sal ²	0,325 g
		Proteínas	15,00 g

Criterios microbiológicos ³

Criterios químicos

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,10 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	0,30 mg/kg
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g	Plomo	0,30 mg/kg
Enterobacterias	<1.000 ufc/g		

Especificaciones físicas y organolépticas

Alérgenos/ OMG

Olor	<i>Fresco/nulo</i>	Contiene pescado.
Color	<i>Típico de la especie, sin quemaduras por frío.</i>	<i>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.</i>
Sabor	<i>Bueno, agradable</i>	
Textura	<i>Firme, elástica</i>	

Población destino

Ingredientes

<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): http://www.aesan.msc.es</i>	<i>Caballa del sur</i>
---	------------------------

Condiciones de almacenamiento y transporte

Caducidad

<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>	<i>24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.</i>
---	--

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