

Sardina congelada - IQF

Ficha técnica del producto

Producto	Sardina congelada
Nombre científico	<i>Sardina Pilchardus</i>
Familia	<i>Clupeidae</i>
Origen	Atlántico Centro-Este (FAO34) Marruecos
Forma de obtención	Pesca extractiva
Forma de congelación	Congelado en tierra
Presentación	Entera con cabeza, cola y vísceras



Información nutricional

Parámetros	Per 100g
Valor energético	153 Kcal
Proteínas	17.1g
Hidratos de carbono	<0.5g
Grasas	9.4g

*
 PROTEINAS: Nitrógeno total (Kjeldahl).
 HIDRATOS DE CARBONO: Cromatografía.
 GRASAS: Extracción Soxhlet.
 ENERGIA: Según Real Decreto 930/1992

Características microbiológicas

(Criterios microbiológicos definidos de acuerdo a Reg. CE # 1441/2007)

UFC/g	Total aerobios mesofilos < 1x 10 ⁶ Enterobacteriaceae < 1x 10 ³ <i>Staphilococcus. Aureus</i> < 2x 10 ¹ Salmonella-Shigella: ausencia / 25g
-------	---

Características físico-químicas

Parámetros	Valor
pH	6.2-6.6
Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas and furanos (Reg. 629/2008), y plaguicidas (Reg. 396/2005)	Valores admisibles
Sustancias farmacológicamente activas (Reg. CE 37/2010 y sus modificaciones)	Valores admisibles
Residuos medicamentos veterinarios (Reg. CE 2377/90 y modificaciones)	Valores admisibles

Especificaciones

Congelado en cámara de congelación a temperaturas inferiores o iguales a -18 C

Principio de vida	18 meses (congelado)
-------------------	----------------------

Tamaños

8 – 12 pcs/kg
10 – 14 pcs/kg
14 – 20 pcs/kg
20 – 30 pcs/kg

- Glaseado 0%
- Producto congelado en IQF y bolsa de plástico en cajas de cartón.

**el empaquetado se puede modificar según los requerimientos del cliente

Términos de pago

30% prepago / 70% contra copia de B/L
Otros términos de pago se pueden discutir.

Características sensoriales

Características	Observaciones
Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal. Brillante
Olor	A pescado fresco
Color	Natural
Textura	Firme, sin signos que indique perdida
Presencia de parásitos	Ausencia