

CABALLA

📄 *Scomber Scombrus*

EAN 13: 8436045496027

EAN 14: 18436045496027

Presentación comercial: Filete de Caballa cruda eviscerada y fresca en caja de poliespan

Vida útil: 7 días

Temperatura óptima conservación: Temperatura entre 0 y 5°C

ANÁLISIS EN PRODUCTO TERMINADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Tª	Entre 0 y 5°C	Sonda de Tª	I	Por lote
Especie	Scomber Scombrus	Control visual	I	Por lote
Cuerpos extraños	Ausencia	Control visual	I	Por lote

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST V	ALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
-METALES PESADOS		Absor. atómica. ó espectr.	E	1 / 6 meses.
Mercurio	0,2 – 0,3 ppm (< 0,5 ppm)			
Plomo	0,1 ppm (<0,3 ppm)			
Cadmio	0,05 ppm (<0,1 ppm)			
HISTAMINA	< 25 ppm (< 100 ppm)	HPLC	E	1 / 6 meses

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN:

Mantener a una temperatura entre 0-4°C.

Distribución en vehículos que dispongan de habitáculo refrigerado con certificado de conformidad ATP y puedan mantener una temperatura entre 0-4°C.



PRODUCTO
FRESCO



Responsibly
sourced

LAMARE
SEAFOOD 16 COMPANY