



FILETE DE 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	VALOR 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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Aerobios mesófilos	<100.000 ufc/gr (≤1.000.000)	Nmp o placa	E	1/3 meses o Caso sospecha
Enterobacterias totales	<100 ufc/gr (≤1.000)	Nmp o placa	E	1/3 meses o Caso sospecha
Salmonella	Ausencia /25 g	Nmp o placa	E	1/3 meses o Caso sospecha
Shigella	Ausencia /25 gr	Nmp o placa	E	1/3 meses o Caso sospecha



Responsibly
sourced

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.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CABALLA: Aspecto	Scomber Scombrus Tiene un cuerpo alargado y comprimido, cubierto de escamas pequeñas, en la cabeza no tiene escamas. Tiene dos aletas dorsales bien separadas.	Organoléptico	I	Por lote
Empaque	Verdel crudo eviscerado en caja de Poliespan.	Organoléptico	I	Por lote
Color	Es blanca en la panza y posee rayas verticales de color azul oscuro o negro en el lomo.	Organoléptico	I	Por lote
Olor	Característico de la especie (pescado fresco). Sin olores anormales	Organoléptico	I	Por lote
Nº pzas	4 K aproximad. / caja	Báscula	I	Por caja

ESPECIFICACIONES DEL PACKAGING			
DESCRIPCION DEL GRAMAJE Y COMPOSICION DE CADA ARTICULO		DIMENSIONES	PESO
ENVASE PRIMARIO Envase interno, en contacto con el Producto	Caja de poliespan		
UNIDAD DE VENTA	Caja de poliespa	510 x 320 x 90 mm	
EXTRA PACKAGING Bandeja, caja, retractil, etc...	Cajas paletizadas		
CODIFICACION DEL PACKAGING: Tipo: Localización: Significado:	Etiqueta Lateral de caja. Lote / Caducidad / Especie		
TRANSPORTE & SEGURIDAD Palets, retractilado y protección	Palet enfajado con film extensible 60 cajas/palet 10 capas de 6 cajas	120 x 80 x 123 cm	
TIPO DE PALET	Europalet homologado AENOR	120 x 80 x 13 cm.	25 kg
PORCENTAJE DE TOLERANCIA EN PESOS			±2%



Responsibly
sourced

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCION:

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.