



SISTEMA PLAN APPCC  
SALAZONES PERTUSA, S.L.

Cod: FT

Fecha: Junio 2014

FICHA TÉCNICA

Revisión: 00

## CAPELLÁN SALADO

**INGREDIENTES:** Capellán (Micromesistius poutasou) agua y sal.

**PROCESO:**

- Recepción de materia prima congelada.
- Descongelación.
- Preparación materia prima
- Salado (1-3 h)
- Secado (6-12 h)
- Envasado/Etiquetado.
- Almacenamiento en refrigeración.
- Expedición y transporte.

**PRESENTACIÓN:**

Envasado a vacío  
Caja de madera

**CARACTERÍSTICA:**

- **Características organolépticas:**
  - Color : característico del producto.
  - Textura: Es la típica del producto, propia de un pescado seco.
  - Olor: El olor es el típico de un pescado salado y seco.
  - Sabor. Característico del producto, teniendo en cuenta que es un producto salado.
- **Características físico-químicas:**
  - Histamina (Según Reglamento (CE) 2073/2005).
  - Metales pesados (Según Reglamento (CE) 1881/2006
  - 5 %NaCl y aw<0,97
- **Características microbiológicas:** criterios según Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**VALOR NUTRICIONAL (100 g):**

Valor energético (Kcal): 625,91 Kj/ 149,03 Kcal  
Proteínas (g): 27,99 g  
Grasas (g): 4,12 g, de las cuales saturadas: 0,45 g  
Hidratos de Carbono (g) : <0,1 g  
Azúcares (g) : <0,1 g  
Sal : 1,87 g

**CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Temperaturas entre ≤5°C.

**CONDICIONES TRANSPORTE:**

La temperatura durante el transporte será siempre inferior a 5°C.

**CONDICIONES DE USO:** listo para consumir.

**POBLACIÓN DESTINO:** Población en general.

Excepto alérgicos al pescado y población que tiene restringida la sal en su dieta (hipertensos).

**ALÉRGENOS:** pescado.

**VIDA ÚTIL:** 180 días.

APROBADO POR: