Mackerel Fillets in Water

Filetes de Caballa al Natural



Finished Product Technical Sheet / Ficha Técnica de Producto Terminado

DOCUMENT CONTROL / CONTROL DOCUMENTAL

Document Documento	Finished Product Technical Sheet / Ficha Técnica de Producto Terminado
Annex Anexo	Annex II / Anexo II
Revision number Nº de revisión	1
Revision date Fecha de revisión	January 2024 / Enero 2024
Product code Código de producto	S36029202
Original document pagination Paginación del documento original	Page 1 of 1 / Página 1 de 1

PRODUCT INFORMATION / INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Scientific name Nombre científico	Scomber japonicus
Ingredients (%) Ingredientes (%)	Mackerel 65%, water / Caballa 65%, agua
Main raw material Materia prima principal	Mackerel / Caballa
Fishing area Zona de captura	FAO 61
Fishing method Método de captura	Wild capture fishery / Pesca extractiva
GMOs OMG	Does not contain / No contiene
Allergens Alérgenos	Contains fish / Contiene pescado
Additives Aditivos	Does not contain / No contiene

FORMAT / FORMATO

Format **Formato**	**Net weight** **Peso neto**	**Drained weight** **Peso escurrido**
RR125 HFA	120 g	78 g

120 kcal / 502 kJ	25.8 g	2.1 g	70.2%
Energy / Energía	Protein / Proteína	Totalf at / Grasas	Moisture / Humedad

Format **Formato**	**Net weight** **Peso neto**	**Drained weight** **Peso escurrido**
RR90 HFA	85 g	60 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Odour Olor	Pleasant,i ntenseand specific Agradable, intenso y específico
Colour Color	Characteristic Característico
Flavour Sabor	Characteristic, persistent and specific Característico y persistente, específico
Appearance Aspecto	Compact, orderly and easily separable pieces Piezas compactas, ordenadas y fácilmente separables
Texture Textura	Firm and juicy Firme y jugosa
Packing medium Líquido de cobertura	Water Agua
Aqueous exudate Exudado acuoso	Absent Ausencia
Foreign matter Materias extrañas	Absent Ausencia

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parameter **Parámetro**	**Maximumlimit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
pH	6-6.5	Potentiometric Potenciométrico
Chlorides Cloruros	1.2-2%	Volhard Volhard
Histamine Histamina	100 ppm	HPLC
Mercury Mercurio	0.5 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Cadmium Cadmio	0.25 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Lead Plomo	0.3 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Tin Estaño	200 ppm	Atomic absorption Absorción atómica

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parameter **Parámetro**	**Maximumlimit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
Mesophilic aerobes (31±1 °C) and thermophiles (44±1 °C) Aerobios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Absent Ausencia	Plate count Recuento en placa
Bacillaceae spores Esporos de Bacillaceae	10 spores 10 esporas	Plate count Recuento en placa
Botulinum toxin Toxina botulínica	Absent Ausencia	Mouse bioassay Bioensayo en ratón
Microbiological stability at 37 °C (7 days) Estabilidad microbiológica a 37 °C (7 días)	No deformation of the container Ausencia de deformación en el envase	Incubation at 37 °C for 7 days Incubación a 37 °C durante 7 días

NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Per100gnetweight - averagevalues / Por100gdepesoneto - valoresmedios

Energy value Valor energético	120 kcal / 502 kJ
Crude protein Proteína bruta	25.8 g / 25,8 g
Moisture Humedad	70.2% / 70,2%
Ash Cenizas	1.35 g / 1,35 g
Total fat Grasas totales	2.1 g / 2,1 g
Fibre Fibra	< 0.3 g / < 0,3 g

USE, PRESENTATION & STORAGE / USO, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Intended use Uso previsto	Direct consumption Consumo directo
Instructions for use Modo de empleo	Open the can and serve directly Abrir la lata y servir directamente
Presentation Forma de presentación	Ordered fillets, boneless and skinless Filetes ordenados, sin espinas, sin piel
Shelf life Vida útil	4 years 4 años
Storage and distribution conditions Condiciones de almacenamiento y distribución	Store in a cool, dry place. Once opened, refrigerate in the original can, covered by the packing liquid, for a maximum of 48 hours. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en el frigorífico en su lata original cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.

LABELLING / ETIQUETADO

Applicable requirements Requisitos aplicables	According to applicable legislation Según legislación aplicable
Brand Marca	CANUMI

PRODUCT SUMMARY / RESUMEN DEL PRODUCTO

Mackerel fillets packedi nwater,withnoadditivesorGMOs.Theproductispresentedascompact, orderly, boneless and skinless fillets, ready for direct serving.

Filetes de caballa en agua, sin aditivos ni OMG. El producto se presenta en filetes compactos, ordenados, sin espinas y sin piel, listos para servir directamente.

PACKAGING OPTIONS / OPCIONES DE PACKAGING







