ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA PEZ MANTEQUILLA EN SAKU (2 x 250 g)**	Código de producto: 1117 Fecha: 09/09/2025 Rev.: 00 Página 1 de 3

Producto: Pez Mantequilla
Nombre científico: *Lepidocybium flavobrunneum*
Descripción del producto: Saku de pez mantequilla

Método de producción: Capturado
Método de captura: Sedales y anzuelos
Origen: FAO 87 – Pacífico, sudoriental
Información alérgenos: Contiene PESCADO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** Color blanco (Producto sensible al frio, a tener mucha grasa con el tiempo puede coger tono amarillento).
- **Olor:** Típico
- **Sabor:** Típico

MANIPULACIÓN Y/O PROCESAMIENTO:

Eviscerado, sin piel, sin espinas, congelado (a bordo) y porcionado bajo pedido.

FORMATO DEL PRODUCTO:

- Saku de pez mantequilla
- Piezas de 250 g (2 X 250 g)



CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

- Cuerpos extraños: Ninguno (metal, plástico, vidrio y otros materiales inapropiados)

- Metales pesados (Reglamento (CE) 2023/915):
  - Mercurio (Hg): <0,5 mg/kg
  - Plomo (Pb): <0,05 mg/kg
  - Cadmio (Cd): <0,30 mg/kg
  - Arsénico (As): <0,10 mg/kg
  - Sulfitos: <200 mg/kg
  - Melamina: < 2,5 mg/kg
  - Dioxinas + PCB: < 6,5 pg/ g peso fresco
  - Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 75 ng/g peso fresco
    - PFOS < 2 µg/Kg
    - PFOA < 0,2 µg/Kg
    - PFNA < 0,5 µg/Kg
    - PFHxS < 0,2 µg/Kg
    - Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS < 2 µg/Kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Recuento total aerobios mesófilos: 10^6 ufc/g*
- *Enterobacterias/coliformes: 10^4 ufc/g*
- *Escherichia coli: 10 ufc/g*
- *Staphylococcus aureus: 10^2 ufc/g*
- *Salmonella: Ausencia/25 g*
- *Listeria monocytogenes: 100 ufc/g*

ENVASADO / ALMACENAMIENTO:

Envasado primario: Cada unidad se envasa al vacío
Envasado secundario: Caja de porexpan o cartón kraft
Información del envase: Nombre del producto, peso neto, código del producto, número de lote, origen, y fecha de consumo preferente.

Almacenamiento: Producto congelado, mantener a -18°C mínimo para conservar las propiedades del producto.

DATOS NUTRICIONALES:

Datos Nutricionales (por 100 g):
• Energía: 123 Kcal / 515.37 KJ • Grasa total: 4,4 g De la cuales saturadas: 0g • Carbohidratos: 0,6 g De los cuales azúcares: 0 g • Proteínas: 19,4 g • Sal: 2,55g

Fuente: Proveedor.

USO PREVISTO:

Descongelar preferiblemente en refrigeración previamente a su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.
El pescado está incluido en la lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.
ATENCIÓN: Este pescado puede provocar molestias digestivas a algunas personas por su contenido de ésteres cerosos. Conviene aplicarle un tratamiento térmico adecuado que elimine la grasa (p.e. a la parrilla) y separar la fracción grasa.

OBSERVACIONES:
Los productos no contienen materias primas de origen genéticamente modificado, en conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y el Reglamento (CE) n.º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.