ARROM 魚屋アロム	**FT CAVIAR IMPERIAL SELECCIÓN (30g)**	Código de producto: 1121 Fecha: 02/03/2026 Rev.: 00 Página 1 de 2

Producto: Caviar de esturión híbrido
Nombre científico: *Acipenser schrenckii x Huso dauricus*
Descripción del producto: Caviar de esturión híbrido
Código de Producto: 1121

Destinación: Producto destinado a todo tipo de población.
Ingredientes: Caviar bórax: Huevas de esturión (95.7%), sal (3.9%) y bórax (0.4%).
Caviar de sal pura: Huevas de esturión (96.6%) y sal (3.7%).
Información alérgenos: Contiene pescado

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Color: Gris oscuro y amarillo brillante.
- Olor: Típico
- Sabor: Típico

MANIPULACIÓN Y/O PROCESAMIENTO

FORMATO DEL PRODUCTO:

- 1000 g – 1800 g
- Diámetro: 3 mm
- Foto



CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS/FÍSICAS:

• Cloranfenicol: <0,3 ug/Kg

- Metabolitos de nitrofurano: <1.0 ug/Kg
- Verde malaquita y verde leucomalaquita: <0,5 ug/Kg
- Violeta cristal y violeta leucocristal: 0,5 ug/Kg
- Fluoroquinolonas: <10.0 ug/Kg
- Bórax: <4 g/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Bacteries totales: <5000 ufc/g
- Coliformes totales: <3 MPN/g
- E. coli: No detectado
- Vibrio parahaemolyticus: No detectado
- Listeria monocytogenes: No detectado
- Salmonella: No detectado
- Staphylococcus aureus: No detectado

ENVASADO / ALMACENAMIENTO:

Envasado primario: Lata de PP con correa de goma
Envasado secundario: Caja de cartón o porexpan

Información del envase: Nombre del producto, peso neto, código del producto, número de lote, origen, y fecha de consumo preferente.

Almacenamiento: Se mantiene en todo momento a 2ºC.

Datos Nutricionales (por 100 g):
• Energía: 1184 KJ/ 282,86 Kcal • Grasa total: 19,1 g De las cuales saturadas: 5,1 g • Carbohidratos: <0,1 g de los cuales azúcares: 0 • Proteínas: 27,6 • Sal: 1,09 g

Fuente: Proveedor.

VIDA ÚTIL:

Caviar de bórax (9 meses)
Caviar de sal pura (6 meses)