



FICHA TÉCNICA

Pág.: 1/1
Edición: 7

MOJAMA

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:

Thunnus albacares.

INGREDIENTES:

Atún y sal.

PRESENTACIÓN:

Sobres		Uni/Caja	Pieza		Uni/Caja
100 g	☐	10	150/300 g	☒	12
			250/400 g	☒	6
			1,2/1,5 kg	☒	2
☐ Precortado			☒ Entero		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mojama.

COND. DE CONSERVACIÓN:

En refrigeración entre 0 y 3 °C.

COND. DE TRANSPORTE:

En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 °C.

VIDA ÚTIL:

Sobres: 45 días en refrigeración.

Piezas: 90 días en refrigeración.

MODO DE EMPLEO:

Producto listo para ser consumido.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:

Sobres: Plataforma y bolsa plástica cerrada a vacío.
Piezas: Bolsa plástica cerrada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto	Mojama en tacos, barras o loncheada.
Color	Parda muy oscura.
Aroma	Suave.
Sabor	Peculiar por su bajo contenido e sal
Textura	Firme.

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS y
CONTAMINANTES QUÍMICOS:**

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

**CARACTERÍSTICAS
NUTRICIONALES:**

(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad	40,5 %				
Grasa	3,3 %				
Proteína	47,5 %				
Cenizas	8,7 %				
Hidratos de Carbono	0 %				
Energía	219,7 Kcal/100g				
Omegas	<table><tr><td>3</td><td>735</td></tr><tr><td>6</td><td>187</td></tr></table> mg/100g	3	735	6	187
3	735				
6	187				

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:

Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca y secado.