



SELECTED FISH®

C/ Riu Guadalaviar, 1, Pol. Ind. Pou de
Godofredo, en Silla 46460. Valencia

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

SALPICÓN

Código: FT-S01

Nº Rev: 9, Julio2025

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Preparado para consumo a base de tentáculo de potón y encurtidos

NOMBRE COMERCIAL: Salpicón

NOMBRE CIENTÍFICO: *Dosidicus Gigas* - Potón del pacífico.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Pesca Extractiva. Capturado. Sedales y Anzuelos.

ZONA DE CAPTURA: FAO 87 (Océano Pacífico Sureste)

INGREDIENTES: Potón del pacífico (*Dosidicus gigas*) (potón (MOLUSCO), agua y sal), aceite refinado de semillas (girasol, soja, maíz y granilla de uva), pimiento rojo (pimiento rojo dados, agua, sal, acidulante (E-260), potenciador del sabor (E-509) y conservante (E-202 y **E-233 (SULFITOS)**)), pepinillo (pepinillo, agua, sal, acidulante (E-260), conservante (**E-220(SULFITOS)**) y potenciador del sabor (E-509)), cebollita (cebolla, agua, sal, acidulante (E-260) y conservante (**E-220(SULFITOS)**)), aceituna verde (aceituna verde deshuesada, agua, sal, corrector de acidez (E-270) y acidulante (E-330)), aceituna negra (aceituna negra deshuesada, agua, sal, acidulante (E-270)) y vinagre de vino blanco.

ALÉRGENOS: Contiene molusco y sulfitos. Puede contener trazas de crustáceos y pescado.

OGM: El aceite contiene aceite de soja producido a partir de habas de soja modificadas genéticamente

INFORMACIÓN DEL PROCESO: Tentáculos de potón (*Dosidicus gigas*) cocidos, seccionados de forma transversal, con un espesor de en torno a 8 mm, tipo rodaja. O en su defecto, trozos con espesor de en torno a 16 mm. Al que se añaden trozos de pimiento rojo, aceituna verde deshuesada, aceituna negra deshuesada, cebollita, pepinillo y aceite.

Algunas etapas de producción han sido subcontratadas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microorganismo	Toma de muestra	Límite
Listeria	n=5	Ausencia en 25 g
Salmonella	n=5	Ausencia en 25 g
E.coli	n=5	10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	n=5	10 ³ ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Parámetro	Límite
pH	4.25



SELECTED FISH®

C/ Riu Guadalaviar, 1, Pol. Ind. Pou de Godofredo, en Silla 46460. Valencia

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

SALPICÓN

Código: FT-S01

Nº Rev: 9, Julio2025

aw

0.957

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: El potón cocido presenta una tonalidad blanca en la parte central y un color morado en su parte más externa. La textura es firme y a su vez tierna.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN: Envasado en tarrinas de uso alimentario termosellado al vacío y/o cubos y cubiletes redondos termosellados al vacío.

Los materiales utilizados cumplen con la legislación, siendo aptos para estar en contacto con los alimentos

Presentación	Peso	Unidades/caja	Material envasado
Tarrina redonda	280 g	6-8	PP + PET/PP
Bandeja	200 g	5	PP + PET/PP
Bandeja	500 g	20	PP + PET/PP
Bandeja	1000 g	15	PP + PET/PP + PP
Cubilete	1,4 kg	12	PP + PET/PP + PP
Cubo	4 kg	3	PP + PET/PP + PP
Cubo	14 kg	unidad	PP + PET/PP + PP

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores medios por 100 g
Valor energético (KJ/Kcal)	479 KJ (114 Kcal)
Grasa	5,0 g
De las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	0,8 g
De los cuales azúcares	<0.5 g
Proteínas	17 g
Sal	1,7 g

VIDA ÚTIL: 70 días.

Una vez abierto, conservar sumergido en aceite y consumir en los siguientes 4 días.



SELECTED FISH®

C/ Riu Guadalaviar, 1, Pol. Ind. Pou de
Godofredo, en Silla 46460. Valencia

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

SALPICÓN

Código: FT-S01

Nº Rev: 9, Julio2025

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Producto refrigerado: mantener entre 0°C y 4°C. Transportado el vehículo refrigerado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN: Producto listo para el consumo.

POBLACIÓN DESTINO: Población en general excepto alérgicos a los alérgenos citados anteriormente.

Nº RGSEAA: 26.020960/V

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) nº 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones

Elaborado por:

Dpto. de calidad y gerencia de Selected
Fish, S.L.

Fecha última revisión:

Julio 2025