



FICHA TÉCNICA

Cavi-art negro 75 g



Código: 0056

Código EAN: 8427754000568

F.C.: 22-07-2024

1. PRODUCTO

Denominación

Preparado de algas marinas al estilo caviar.

Descripción

Cavi-art es un producto elaborado a base de extracto de algas marinas tipo caviar de pez lumpo, muy sabroso y listo para su consumo. Cavi-art no gotea color ni destiñe.

2. INGREDIENTES

Extracto de algas (83%), agua, sal, especias/aroma, acidulante: ácido cítrico E330, estabilizante: goma xantana E415, conservantes: sorbato potásico E202, benzoato de sodio E211, colorante: carbón vegetal E153.

Instrucciones de uso

Como caviar o como ingrediente en ensaladas de mayonesa, queso de untar, salchicas, helado, bebidas, repostería o como producto decorativo en cualquier plato.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Consistencia: perlas crujientes

Sabor: pez lumpo caviar – mas fresco y menos salado

Color: negro

Lista de especias y aromas

Spices: Extracto de cayena, pimienta, cúrcuma, laurel y apio y puerro.

Aromas: Eneldo y estragón.

4. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	54 kJ / 13 kcal
GRASAS (g)	0.5 g
De las cuales saturadas (g)	0 g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	1 g
De los cuales Azúcares (g)	0 g
PROTEÍNAS (g)	1 g
SAL (g)	3.5 g

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

PARÁMETRO	POR g
TPC cfu/g	Max 1000
E. coli cfu/	< 1
Coliforme cfu/g	< 1
Salmonela	Negativo en 25 g
Levaduras y hongos cfu/g	< 200
pH	≤ 4.0

6. APTO PARA DIETAS ESPECIALES

Veganos	Sí
Vegetarianos	Sí
Ovo-lacto vegetarianos	Sí
Celíacos	Sí
Diabéticos	Sí
Kosher	Sí
Halal	Sí

7. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Material de origen: Algas

Zona de recolecta FAO 27(Francia, España, Noruega, Escocia, Islandia, Groenlandia), recolectada y secada bajo condiciones de higiene de plantas comerciales industriales. las algas pertenecen a la familia de las Feofíceas.

Producción

Las algas se lavan y se suspenden en agua limpia, se extraen y transforman en esferas redondas que imitan las huevas de pescado. Durante el proceso se forman diversas sales de alginato terminando como parte del Caviar de Algas

Reclamaciones generales de calidad

Todos los ingredientes/aditivos han sido aprobados para el uso en producción alimentaria de acuerdo a la legislación de la Unión europea y Danesa.

Metales pesados y toxinas

Cavi-art® conforme a la legislación de la Unión Europea.

Microorganisms etc.

Alérgenos de acuerdo a la directiva 2000/13/EC del artículo 6 del Anexo IIIa - Ninguno

GMO de acuerdo a la legislación de la Unión Europea - Ninguno

Certificación: FSSC 22000 certification (Certification scheme for food safety systems including ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009).

Categoría EU: Reglamento (UE) nº 738/2013, Anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 Uso de determinados aditivos en las huevas de pescado a base algas análogas.

8. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

9. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vida útil 36 meses desde la fecha de envasado del producto

Recomendaciones de almacenamiento a temperatura ambiente

0° C - + 35° C para retail

-5° C - + 35° C para B2B

Una vez abierto 3 meses a temperatura ambiente.

Uso del producto

Cavi-art® rojo es a menudo usado como la mejor alternativa al caviar de pez lumpo pero también para otros muchos platos tanto fríos como calientes, especialmente apto para platos de pescado, sushi, pasta, carnes y caldos, decoración, sandwiches y aliños de ensañadas con base de mayonesas.