

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 28/01/2019

1. REFERENCIA 11063

2. DENOMINACIÓN

MERLUZA 4 CHILENA FRIOSUR

3. MATERIA PRIMA

Merluza congelada en tierra.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Merluccius australis*.

* PROCEDENCIA : Océano Pacífico sudoriental (FAO 87)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Piezas de merluza descabezadas, evisceradas y sin cola, envueltas individualmente en film plástico azul y congeladas por túnel de aire.

Coloración típica de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en producto descongelado.

PESO/PIEZA: 1,5 - 2,4 kg

5. GLASEO 0%

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* 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

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS:

* Metales pesados: 0,30 ppm Pb, 0,050 ppm Cd, 0,50 ppm Hg.

NBVT:

* NBVT: 35 mg Nitrogeno/100 g carne

DIOXINAS Y PCBs:

- * Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco
- * Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco
- * Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO = PESO NETO = VARIABLE

Embalaje primario:

Láminas de film plástico azul, apto para uso alimentario, envolviendo individualmente cada pieza.

Embalaje secundario:

Caja marrón, de cartón ondulado, de tapa y base, impresa y flejada (605 x 395 x 90 mm). Marca FRIOSUR.

Cada caja contiene aproximadamente 9 - 14 kg de producto.

El peso de la caja es variable dependiendo de la cantidad de producto que lleve.

El formato y presentación final puede variar en función del proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelación en tierra por túnel de aire.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 1.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado por redes de arrastre.

Es un alérgeno (pescado).

No es OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y seguidamente cocinar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los pescados.