

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA : 1/07/2024

1. REFERENCIA 13845

2. DENOMINACIÓN

COLA RAPE S/P CHINA 300/500

3. MATERIA PRIMA

Rape.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Lophius spp*

* PROCEDENCIA : Océano Pacífico Noroeste (FAO 61)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Rape eviscerado, descabezado y sin piel.

Las colas mantienen, faldones, tejido conjuntivo y restos de segundas pieles.

Piezas congeladas individualmente y glaseadas.

Carne blanca nacarada típica de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 300 - 500 g aprox.**

PIEZAS/BOLSA: 4 - 5 pzs aprox.**

**Escandallo orientativo, sujeto a la propia variabilidad de la materia prima.

Ingredientes: Rape y estabilizantes (E-330 y E-331)

5. GLASEO 25%

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.

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS (PFAS) - Contenido máximo ($\mu\text{g}/\text{kg}$ peso fresco):

* PFOS: 2,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

- * PFOA: 0,20 µg/kg
- * PFNA: 0,50 µg/kg
- * PFHxS: 0,20 µg/kg
- * Suma de sustancias perfluoroalquiladas (PFOS/PFOA/PFNA/PFHxS): 2,0 µg/kg

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: 4,5 kg

PESO NETO: 6 kg

Embalaje primario:

Bolsas de plástico azul, apto para el uso alimentario, con el producto a granel en su interior.

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado, plegado, impreso, (380 x 250 x 130 mm), etiquetado. En su interior las piezas contenidas en una bolsa de plástico.

El format, dimensiones y presentación final pueden variar en función del proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelado individualmente en factorías de China.

Los ingredientes y valores nutricionales pueden variar en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del producto.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 5.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses desde la fecha de envasado.

Capturado por redes de arrastre.

Es un alérgeno (pescado). Puede contener trazas de crustáceo.

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar, lavar y cocinar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los pescados y/o a los crustáceos.

Información nutricional (valor medio por 100g de producto):

*Valor energético: 76 kcal - 318 kJ

*Grasas: 1,5 g

*de las cuales saturadas:< 0,3 g

*Hidratos de carbono: <0 g



- *de los cuales azúcares: <0 g
- *Proteínas: 14 g
- *Sal: 0,05 g