

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 26/03/2018

1. REFERENCIA 58485

2. DENOMINACIÓN

FILETE PANGA 120/170 (20%)

### 3. MATERIA PRIMA

Panga

\* NOMBRE CIENTIFICO : *Pangasius hypophthalmus*

\* PROCEDENCIA : Criado en acuicultura (FAO 04)

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Filetes de panga, sin piel, sin espinas y faldones recortados.

Congelación tipo IQF.

Carne de tonalidad blanco-rosado.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 120 - 170 g.

Ingredientes: Panga, agua, estabilizantes (E-450, E-451, E-331, E-332).

5. GLASEO 20 %

### 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

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

### 7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOLSA = 800g

PESO NETO BOLSA = 1000g

Embalaje primario:

Bolsa de plástico transparente (apta para uso alimentario) con cavalier (380 x 215 mm) conteniendo 1 kg de producto.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER = 4.8 kg

PESO NETO MÁSTER = 6 kg

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado, plegado holandés, impresa (385 x 260 x 145 mm). Etiqueta lateral. En cada caja hay seis bolsas con producto.

EAN13 unidades: 8420664584869

DUN 14 master: 28420664584863 (no todos los proveedores lo incluyen)

Las dimensiones del envase pueden variar en función del proveedor.

#### 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto elaborado en factorías de Vietnam.

#### 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 5

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Producto de acuicultura.

Es un alérgeno (pescado).

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.

Valores nutricionales:

\*Valor energético: 52 Kcal = 221 KJ

\*Grasas: 0.7g/100g

\*de las cuales saturadas: 0.28 g/100g

\*Hidratos de carbono: <2 g/100g

\*de los cuales azúcares: < 1 g/100g

\*Proteínas: 10.3 g/100g

\*Sal: 1.12 g/100g