

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA : 6/02/2018

1. REFERENCIA 17679

2. DENOMINACIÓN

FILETES DE MERLUZA 2/4 ENVUELTO

3. MATERIA PRIMA

Merluza.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Merluccius capensis*

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Sudeste o Sudoeste

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Filetes de merluza con piel, congelados individualmente envueltos en bolsa de plástico.

Color de la carne blanco-ocre.

Textura firme y elástica de la carne.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESOS/PIEZA: 60 g- 120 g aprox.

PIEZAS/KG: 8-16 piezas. aprox.

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.

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

NBVT:

* Especies que pertenezcan a la familia de los Merlucciidae,: 35 mg Nitrogeno/100 g carne

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO = PESO NETO = VARIABLE

Embalaje primario:

Producto envuelto individualmente, en plástico azul (apto para uso alimentario) transparente.

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado conteniendo un bloque con el producto.

El bloque puede ser de peso variable según proveedor.

El embalaje y el formato puede variar según proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelado a bordo.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 3

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Caputado por redes de arrastre.

Es un alérgeno (pescado).

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.