

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA : 6/02/2018

1. REFERENCIA 20700

2. DENOMINACIÓN

CIGALAS 000 1/5 ISLANDIA

3. MATERIA PRIMA

Cigalas.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Nephrops norvegicus*.

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Nordeste (FAO 27 Subzona V)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Cigalas enteras, limpias de restos, congeladas y glaseadas. Piezas de color rojo anaranjado, con un anillo de color rojo muy vivo en las pinzas y una mancha de tono oscuro en la cabeza. Las piezas deben estar libres de huevas en la región posterior de la cabeza.

PIEZAS/KILOGRAMO: 1 - 5 pzs/kg.

PIEZAS/CAJA: 2 - 8 piezas por caja.

Ingredientes: cigalas y metabisulfitos.

5. GLASEO 10 %.

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: 1.0 ppm Pb, 1.0 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

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO CAJA: 1350 g.

PESO NETO CAJA: 1500 g.

Cuatro cajas de porex (350 x 260 x 380 mm) flejadas con 1.5 kg de producto congelado cada una.

6 kg de producto congelado por fardo.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelación por túnel de aire en tierra en factorías de Islandia.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 3

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado con nasas o redes de arrastre.

Es un alérgeno (crustáceo). Contiene sulfitos.

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.