

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 20/02/2018

1. REFERENCIA 13874

2. DENOMINACIÓN

COLA RAPE S/P 2500/3000 GRAN SOL

3. MATERIA PRIMA

Rape.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Lophius spp.*

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Nordeste (FAO 27)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Rape fresco, eviscerado, descabezado y sin piel. Piezas congeladas individualmente envueltas en film plástico transparente.

Forma y color típicos del producto en estado fresco. Carne blanquecina.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 2,5 - 3 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, 1,0 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 = PESO NETO = VARIABLE

Embalaje primario:

Láminas de film plástico transparente (apto para uso alimentario) envolviendo a las piezas individualmente.

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón blanco ondulado, impresa, de tapa y base, precintada (650 x 400 x 120 mm).
Cada caja contiene aproximadamente 23 kg de producto.

El embalaje puede variar según el proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelación por túnel de aire a bordo, en aguas del Reino Unido.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 1

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado con redes de arrastre o de enmalle.

Es un alérgeno (pescados).

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.