

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 31/01/2018

1. REFERENCIA 23815

2. DENOMINACIÓN

BOGAVANTE CONGELADO 500 550

3. MATERIA PRIMA

Bogavante crudo canadiense.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Hommarus americanus*

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Noroeste (FAO 21)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Bogavantes enteros, crudos, rodeados de malla de plástico individualmente, congelados y posteriormente glaseados.

Coloración marrónácea-anaranjada, típica de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 500 - 550 g/pieza

5. GLASEO <5%

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: 0,50 ppm Pb, 0,50 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 = 5 kg

Embalaje primario:

Cada pieza va rodeada de una malla de plástico (apta para uso alimentario).

Embalaje secundario:

Caja blanca de cartón ondulado simple, plegado holandés, impresa (365 x 290 x 140 mm).

Una etiqueta adherida en el exterior de la caja.

En su interior hay 9 piezas de producto.

El formato del envase puede variar en función del proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Elaborado en fábricas de Canadá

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 2

Mantener a -18°C

Vida útil: 24 meses.

Capturado por nasas y trampas.

Es un alérgeno (crustáceos).

No contiene OGM

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.