

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 26/05/2016

1. REFERENCIA 14480

2. DENOMINACIÓN

CAELLA CONGELADA TACOS

3. MATERIA PRIMA

Caella - tintorera.

\* NOMBRE CIENTIFICO *Prionace glauca*

\* PROCEDENCIA O. Atlántico / Índico.

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Tacos de caella congelados individualmente, sin piel. Forma de media luna (mitades) o enteros de la parte más distal de la cola.

PESO/PIEZA: 700 g - 1500 g (aprox.)

PESO MEDIO/PIEZA: 1000 g (aprox.)

5. GLASEO Protector: (2 %).

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.

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

\* Metales pesados: 0,30 ppm Pb, 0,050 ppm Cd, 1 ppm Hg.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO: a peso (aprox 10 kgs).

Caja máster blanca de cartón ondulado de plegado holandés, 43 cm x 33 cm x 11,5 cm.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

No se observan

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 1.

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado por anzuelos.

Es un alergeno (pescado).

No contiene OGM.