

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 28/04/2023

1. REFERENCIA 14483

2. DENOMINACIÓN

LOMO PEZ MANTEQUILLA CON PIEL

3. MATERIA PRIMA

Escolar negro.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Lepidocybium flavobrunneum*

* PROCEDENCIA : Ver observaciones.

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Lomos de escolar negro con piel, limpios y congelados. Se cortan a partir de materia prima congelada.
Coloración típica de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

LONGITUD: 28 - 50 cm aprox.**

ANCHO: 15 - 25 cm aprox.**

PESO/PIEZA: 2 - 3 kg aprox.**

** Escandallo orientativo, sujeto a la propia variabilidad de la materia prima.

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.

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS (PFAS) - Contenido máximo ($\mu\text{g}/\text{kg}$ peso fresco):

* PFOS: 2,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

* PFOA: 0,20 $\mu\text{g}/\text{kg}$

* PFNA: 0,50 $\mu\text{g}/\text{kg}$

* PFHxS: 0,20 $\mu\text{g}/\text{kg}$

* Suma de sustancias perfluoroalquiladas (PFOS/PFOA/PFNA/PFHxS): 2,0 µg/kg

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

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO= PESO NETO= VARIABLE

Embalaje primario:

Bolsas de plástico, apto para uso alimentario, envasando las piezas individualmente al vacío.

Embalaje secundario:

Caja de cartón ondulado simple, de tapa y base, impresa, (580 x 385 x 155 mm), etiquetada. En su interior el producto envasado al vacío.

El peso de las cajas varía en función de la cantidad de materia prima que albergan.

El formato, dimensiones y presentación final pueden variar en función del proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

El origen de la materia prima varía en función del proveedor. Siempre prevalecerá el que aparezca en el etiquetado del producto.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 3.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C

Vida útil: 18 - 24 meses según proveedor.

Capturado por sedales y anzuelos.

Posibles orígenes: Océano Atlántico Noroeste (FAO 21), Atlántico Nordeste (FAO 27 Subzona X), Atlántico Centro-Oriental (FAO 34), Atlántico Sudoccidental (FAO 41), Atlántico Sudoriental (FAO 47); Océano Pacífico Sudoriental (FAO 87).

Es un alérgeno (pescado).

No es OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar, lavar y cocinar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los pescados.

ATENCIÓN: este pescado puede provocar molestias digestivas a algunas personas por su contenido de ésteres cerosos. Conviene aplicarle un tratamiento térmico adecuado que elimine la grasa (p.e. a la parrilla) y separar la fracción grasa.