

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :17/11/2020

1. REFERENCIA 20140

2. DENOMINACIÓN  
BOCAS C/B XL MASCATO

### 3. MATERIA PRIMA

Cangrejo.

\* NOMBRE CIENTIFICO :*Chaceon affinis o maritae*

\* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Sudoriental (FAO 47)

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Bocas de cangrejo congeladas individualmente.

Forma característica del producto, libre de roturas.

Color anaranjado-blanco ocre con manchas negras típico de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 12 - 15 pzs/kg

Ingredientes: Cangrejo, estabilizantes (E301, E330, E331ii, E-450), conservadores (E223, metabisulfito sódico).

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: 0,50 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

## 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:

4 cajitas de cartón ondulado marrón, automontable, etiquetada, (290 x 330 x 100 mm).

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón marrón ondulado, de plegado holandés, etiquetada, flejada, (590 x 350 x 150 mm).

El peso de las cajas puede variar en función de la cantidad de producto que alberguen.

El formato y presentación final puede variar en función del proveedor.

### 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelación por túnel de aire a bordo, en aguas de Namibia.

Los aditivos pueden variar en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del proveedor.

### 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 1.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado por nasas y trampas.

Es un alérgeno (crustáceos). Contiene sulfitos.

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y seguidamente cocinar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los crustáceos y/o sulfitos.