

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA : 8/10/2021

1. REFERENCIA 87800

2. DENOMINACIÓN
TIRAS DE POTÓN CONVI

3. MATERIA PRIMA

Potón del Pacífico.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Dosidicus gigas*

* PROCEDENCIA : Océano Pacífico Sudoriental (FAO 87)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Tiras del manto del potón, pelado y eviscerado, congeladas individualmente y glaseadas.

Coloración blanquecina, típico de la especie.

Textura elástica.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 20 - 150 g aprox.**

LONGITUD: 5 - 17 cm aprox.**

GROSOR CORTE (sin glaseo): 1,5 cm

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

Ingredientes: Potón del Pacífico, sal, antioxidantes (E-330 y E-338), correctores de la acidez (E-450 y E-501).

5. GLASEO 25%

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, 1,0 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: 5,25 kg

PESO NETO: 7 kg

Embalaje primario:

Bolsón de plástico azul, apto para el uso alimentario, (760 x 460 mm), que contiene 7 kg de producto.

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado, de tapa y base, impresa, marca CONVI, (Ref. Int.: "CONVI T+B", 370 x 282 x 150 mm). En su interior el bolsón con el producto dentro.

Etiqueta marca Convi (74 x 110 mm) adherida en el exterior de la caja.

Paletización:

*Base: 8 cajas

*Altura: 12 pisos

* 96 cajas/palet = 504 kg/palet (PNE)

Código de barras:

*EAN13: 8420664878005

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto elaborado en nuestras instalaciones de El Prat de Llobregat.

Nombre comercial (etiquetaje): TIRAS POTÓN DEL PACÍFICO.

El arte de pesca puede variar, siempre prevalecerá el que aparezca en el etiquetado del producto.

El producto acabado no tiene clasificación.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 8.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 18 meses desde fecha de envasado.

Capturado por sedales y anzuelos y/o redes de arrastre.

Es un alérgeno (molusco). Puede contener trazas de pescados y crustáceos.

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar, lavar y cocinar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los moluscos, pescados y/o crustáceos.

Información nutricional (valor medio por 100g de producto):

*Valor energético: 51 kcal - 216 kJ

*Grasas: 1,0 g

*de las cuales saturadas: 0,12 g

*Hidratos de carbono: <0,10 g

*de los cuales azúcares: <0,10 g

*Proteínas: 10,5 g

*Sal: 1,71 g

Los valores nutricionales son orientativos ya que están sujetos a variaciones debidas a la propia variabilidad de la naturaleza del individuo.