

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA : 1/07/2024

1. REFERENCIA 13845

2. DENOMINACIÓN

COLA RAPE S/P CHINA 300/500

### 3. MATERIA PRIMA

Rape.

\* NOMBRE CIENTIFICO : *Lophius spp*

\* PROCEDENCIA : Océano Pacífico Noroeste (FAO 61)

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Rape eviscerado, descabezado y sin piel.

Las colas mantienen, faldones, tejido conjuntivo y restos de segundas pieles.

Piezas congeladas individualmente y glaseadas.

Carne blanca nacarada típica de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 300 - 500 g aprox.\*\*

PIEZAS/BOLSA: 4 - 5 pzs aprox.\*\*

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

Ingredientes: Rape y estabilizantes (E-330 y E-331)

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, 0,050 ppm Cd, 0,50 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 µg/kg
- \* PFNA: 0,50 µg/kg
- \* PFHxS: 0,20 µg/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: 4,5 kg

PESO NETO: 6 kg

#### Embalaje primario:

Bolsas de plástico azul, apto para el uso alimentario, con el producto a granel en su interior.

#### Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado, plegado, impreso, (380 x 250 x 130 mm), etiquetado. En su interior las piezas contenidas en una bolsa de plástico.

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

### 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelado individualmente en factorías de China.

Los ingredientes y valores nutricionales pueden variar en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del producto.

### 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 5.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses desde la fecha de envasado.

Capturado por redes de arrastre.

Es un alérgeno (pescado). Puede contener trazas de crustáceo.

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 pescados y/o a los crustáceos.

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

\*Valor energético: 76 kcal - 318 kJ

\*Grasas: 1,5 g

\*de las cuales saturadas:< 0,3 g

\*Hidratos de carbono: <0 g



- \*de los cuales azúcares: <0 g
- \*Proteínas: 14 g
- \*Sal: 0,05 g