

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 21/05/2024

1. REFERENCIA 43580

2. DENOMINACIÓN  
CANGREJO DE RÍO COCIDO

### 3. MATERIA PRIMA

Cangrejo de las marismas.

\* NOMBRE CIENTIFICO : *Procambarus clarkii*

\* PROCEDENCIA : Aguas dulces de España (ver observaciones)

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Cangrejo de río cocido entero ultracongelado.

Coloración del exoesqueleto rojo anaranjado, coloración de la carne blanquecina, típico de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 40 - 60 pzs aprox.\*\*

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

Ingredientes: Cangrejo rojo del río, sal, antioxidantes (E-223 Metabisulfito sódico).

5. GLASEO 0%

### 6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

\* Recuento total aerobios mesófilos:  $10^5$  ufc/g

\* Enterobacterias/coliformes:  $10^3$  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.

El límite máximo se aplica peso fresco.

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

\* PFOS: 3,0  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* PFOA: 0,70  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* PFNA: 1,0  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* PFHxS: 1,5  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* Suma de sustancias perfluoroalquiladas (PFOS/PFOA/PFNA/PFHxS): 5,0 µg/kg

#### DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS:

\* Sulfitos (Especies que pertenezcan a otras especies de crustáceos): <50 mg/kg  
(Reglamento 1333/2008 - Aditivos alimentarios y modificaciones posteriores).

#### 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= 2 kg

#### Embalaje primario:

Caja blanca de polietileno expandido, con tapa (340 x 220 x 115 mm), etiquetada. En su interior contiene el producto congelado a granel.

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

### 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto congelado individualmente. Elaborado en factorías de España.

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

El origen puede variar, siempre prevalecerá el que aparezca en el etiquetado del producto.

### 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 3.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses desde fecha de envasado.

Capturado por nasas y trampas.

Posibles orígenes: Embalse de Orellana, Río Guadalquivir, Río Tajo.

Es un alérgeno (crustáceo). Contiene sulfitos.

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y seguidamente aliñar al gusto.

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

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

\*Valor energético: 81 kcal - 341 kJ

\*Grasas: 1,4 g

\*de las cuales saturadas: 0,6 g

\*Hidratos de carbono: 0 g

\*de los cuales azúcares: 0 g



\*Proteínas: 17 g

\*Sal: 0,82 g

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