

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 31/01/2018

1. REFERENCIA 13845

2. DENOMINACIÓN

COLA RAPE S/P CHINA 300/500

### 3. MATERIA PRIMA

Colas de Rape.

\* NOMBRE CIENTIFICO : *Lophius litulon*.

\* PROCEDENCIA : Océano Pacífico (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 al descongelar el producto

PESO/PIEZA: 300 - 500 g.

Ingredientes: rape y antioxidantes (E-330, 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, 1,0 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

## 7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOLSA : 1,6 Kg

PESO NETO BOLSA: 2 Kg

Embalaje primario:

Bolsa de plástico (apta para uso alimentario) conteniendo 2 kgs de producto, etiquetada con cavalier.

PESO NETO ESCURRIDO: 4,8 kgs

PESO NETO: 6 kgs

Embalaje secundario:

Caja blanca de cartón ondulado, impresa, plegado holandés, precintada, (390 x 290 x 130 mm).

Cada caja contiene 3 bolsas con cavalier y con el producto en su interior.

## 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelado en tierra, en factorías de China.

## 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 2

Mantener a -18°C.

Vida útil: 18-24 meses según proveedor.

Capturado con redes de arrastre.

Es un alérgeno (pescado).

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.