
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 02
	DRAGONCILLO		Fecha: 01/12/2021
			RG5: 12.022624/PO
MATERIA PRIMA			
Denominación comercial	DRAGONCILLO		
Nombre científico	<i>Callionymus lyra</i>		
Método de producción	Capturado		
Arte de pesca	Redes de arrastre		
Origen	España		
Zona FAO	Atlántico Noroeste FAO 27 - Vilj Suroeste de Irlanda -Este		
Código FAO (3 alfa)	LYY		
Modo de presentación	WHL		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
PRESENTACIÓN			
Gramajes (g/pza)	Peso variable (g): 100-300		
Formatos	Entero		
Envase - Embalaje	Cajas de plástico con hielo		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
	ACEPTABLES	NO ACEPTABLES	
OLOR	FRESCO Y NEUTRO, PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	OLOR ANORMAL	
COLOR MÚSCULO	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	COLOR ANORMAL	
SABOR	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	SABOR ANORMAL	
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA, PROPIA DEL PRODUCTO FRESCO	BLANDO	
INTEGRIDAD	ENTERO	ROTURA	
Parasitación [Reglamento (CE) n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal] [Reglamento (CE) n° 2074/2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos...y sus modificaciones].	ACEPTABLE: SIN PARÁSITOS VISIBLES	NO ACEPTABLE: VISIBLEMENTE PARASITADO	
PARÁMETROS ANALÍTICOS			
Parámetros Microbiológicos [Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por Reglamento (CE) n° 1441/2007 y posteriores modificaciones] [Reglamento (CE) n° 2074/2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos...y sus modificaciones] [RD 135/2010; RD 640/2006]	Recuento aerobios mesófilos		≤ 10 ⁶ ufc/g
	Recuento Enterobacteriaceas		≤ 10 ³ ufc/g
	<i>Salmonella spp.</i>		Ausencia / 25g
	Recuento <i>Listeria monocytogenes (durante vida útil)</i>		< 100 ufc/g
Parámetros Físico-Químicos [Reglamento (CE) n° 1831/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por los Reglamentos (UE) 488/2014 y 1005/2015 y posteriores modificaciones] [Reglamento (CE) n° 2074/2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos y la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004 y modificaciones].	Metales pesados	Mercurio	≤ 0,5 mg/kg peso fresco
		Plomo	≤ 0,3 mg/kg peso fresco
		Cadmio	≤ 0,05 mg/kg peso fresco
	Dioxinas y PCBs	Suma dioxinas	≤ 3,5 pg/g peso en fresco
		Suma dioxinas y PCBs sim	≤ 6,5 pg/g peso en fresco
		Suma PCBs	≤ 75 ng/g peso en fresco
	Benzo(a)pireno		≤ 2,0 µg/kg peso fresco
NBVT		≤ 60 mg/100 g peso fresco	
VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:BEDCA.net_Pescado genérico)			ETAPAS
Valor energético	401 kJ / 96 Kcal	RECEPCIÓN - ALMACENADO	
Grasas	1,6 g	LAVADO	
De las cuales saturadas	3,69 g	PESADO - ETIQUETADO	
Hidratos de carbono	0 g	PALETIZADO – EXPEDICIÓN	
De los cuales azúcares	0g		
Proteínas	20,1 g		
Sal (Na)	85,8 mg		
ETIQUETADO			VIDA ÚTIL (Postventa)
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO			5 días
ALÉRGENOS: CONTIENE PESCADO	NO CONTIENE OGMs		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMIDOR			CONTROL DE CALIDAD
Mantener a temperatura entre 0º y 5ºC			RECEPCIÓN
Consumir cocinado al gusto del consumidor			EXPEDICIÓN
Población destino: Apto para la población en general (niños, adolescentes, adultos y ancianos). No recomendado para personas alérgicas al pescado.			APCC
RIESGO DE VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO DE ESPECIE / PRODUCTO (EVALUACIÓN DE COMERPECA: BAJO / MEDIO / ALTO)			MEDIDAS DE CONTROL
BAJO			VER PLAN DE MITIGACIÓN
COMERPESCA, S.L.	LONJA DE ALTURA ALMACÉN 8, 36202, VIGO. Tfno: 986.821270 Fax: 986.821271 comerpesca@comerpesca.com N° RG5: 12.022624/PO		