| | ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA | Revisión: 02 |
|---|---|---|
| | ESCARAPOTE DE PEDRA | Fecha: 01/12/2021 |
| | | RGS: 12.022624/PO |

## MATERIA PRIMA

| | |
|---|---|
| **Denominación comercial** | ESCARAPOTE DE PEDRA/CABRACHO |
| **Nombre científico** | *Scorpaena scrofa* |
| **Método de producción** | Capturado |
| **Arte de pesca** | Redes de arrastre |
| **Origen** | España |
| **Zona FAO** | Atlántico Noroeste FAO 27 - VIIj Suroeste de Irlanda -Este |
| **Código FAO (3 alfa)** | RSE |
| **Modo de presentación** | WHL |

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### PRESENTACIÓN

| | |
|---|---|
| **Gramajes (g/pza)** | Peso variable (g): 500-600 |
| **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) nº 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) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por Reglamento (CE) n° 1441/2007 y posteriores modificaciones] [Reglamento (CE) nº 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 Enterobacteriáceas | | ≤ $10^3$ ufc/g |
| | *Salmonella spp.* | | Ausencia / 25g |
| | *Recuento Listeria monocytogenes (durante vida útil)* | | < 100 ufc/g |
| **Parámetros Físico-Químicos [Reglamento (CE) nº 1881/2006 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) nº 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) nº 854/2004 y (CE) nº 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:Mapa.gob.es) | | ETAPAS |
|---|---|---|
| **Valor energético** | 380,99 Kj / 91 Kcal | RECEPCIÓN - ALMACENADO |
| **Grasas** | 1,7 g | LAVADO |
| **De las cuales saturadas** | 0,40 g | PESADO - ETIQUETADO |
| **Hidratos de carbono** | 0 g | PALETIZADO – EXPEDICIÓN |
| **De los cuales azúcares** | 0g | |
| **Proteínas** | 14,50 g | |
| **Sal (Na)** | 60 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. | APPCC |

| RIESGO DE VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO DE ESPECIE / PRODUCTO (EVALUACIÓN DE COMERPESCA: 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 Nº RGS: 12.022624/PO