
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA			
	ESCOLAR			
	Revisión: 02 Fecha: 01/12/2021 RGS: 12.022624/PO			
MATERIA PRIMA				
Denominación comercial	ESCOLAR/ESCOLAR NEGRO/PEZ MANTEQUILLA			
Nombre científico	<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>			
Método de producción	Capturado			
Arte de pesca	Redes de arrastre			
Origen	España			
Zona FAO	Atlántico Noroeste FAO 27 - Vlij Suroeste de Irlanda -Este			
Código FAO (3 alfa)	LEC			
Modo de presentación	WHL			
				
			CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
			PRESENTACIÓN	
Gramajes (g/pza)	Peso variable (g): 300-500			
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 Enterobacteriáceas	≤ 10 ³ ufc/g		
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25g		
	Recuento <i>Listeria monocytogenes</i> (durante vida útil)	< 100 ufc/g		
Parámetros Físico-Químicos [Reglamento (CE) n° 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) 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: todoalimentos.org)		ETAPAS	
	Valor energético	610,28 Kj / 146 Kcal	RECEPCIÓN - ALMACENADO	
Grasas	8,02 g	LAVADO		
De las cuales saturadas	3,38 g	PESADO - ETIQUETADO		
Hidratos de carbono	0 g	PALETIZADO – EXPEDICIÓN		
De los cuales azúcares	0g			
Proteínas	17,28 g			
Sal (Na)	89 mg			
ETIQUETADO		VIDA ÚTIL (Postventa)		
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO		5 días		
ALÉRGICOS: 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 comerpescas@comerpescas.com N° RGS: 12.022624/PO			