
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 03	
	PEZ ESPADA		Fecha: 03/06/2022	
			RGS: 12.022624/PO	
MATERIA PRIMA				
Denominación comercial	PEZ ESPADA / EMPERADOR			
Nombre científico	<i>Xiphias gladius</i>			
Método de producción	Capturado			
Arte de pesca	Sedales y anzuelos			
Origen	España			
Zona FAO	Atlántico Noroeste FAO 27 - X Banco de las Azores			
Código FAO (3 alfa)	SWO			
Modo de presentación	WHL			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
PRESENTACIÓN				
Gramajes (kg/pza)	Peso variable (kg): 50			
Formatos	Pez Espada entero			
Envase - Embalaje	Cajas de poliestireno expandido (EPS) recubierto de hielo			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
	ACEPTABLES	NO ACEPTABLES		
OLOR	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	OLOR ANORMAL		
COLOR MÚSCULO	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	COLOR ANORMAL		
SABOR	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	SABOR ANORMAL		
TEXTURA	FIRME	BLANDO		
INTEGRIDAD	ENTERO	ROTURA		
Parasitación [Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal] [Reglamento (CE) n o 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) nº 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		
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25g		
	Recuento <i>Listeria monocytogenes (durante vida útil)</i>	< 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	≤ 1 mg/kg peso fresco	
		Plomo	≤ 0,3 mg/kg peso fresco	
		Cadmio	≤ 0,25 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		
VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:Mapa.gob.es)		ETAPAS		
Valor energético	506,60 KJ / 121 Kcal	RECEPCION - CLASIFICACION - ALMACENADO		
Grasas	4 g	LAVADO		
De las cuales saturadas	1,10 g	PESADO - ENVASADO - ETIQUETADO		
Hidratos de carbono	0 g	PALETIZADO - EXPEDICION		
De los cuales azúcares	0 g			
Proteínas	19,8 g			
Sal (Na)	90 mg			
ETIQUETADO		VIDA ÚTIL (Postventa)		
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO		5 Días		
ALÉRGICOS: CONTIENE PESCADO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE CRUSTÁCEOS Y/O MOLLUSCOS	NO CONTIENE OGMs			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMIDOR		CONTROL DE CALIDAD		
Mantener a temperatura entre 0º y 5ºC		EN RECEPCION Y EXPEDICION		
Consumir cocinado al gusto del consumidor		EN ENVASADO		
Población destino: Apto para la población en general (niños, adolescentes, adultos y ancianos). No recomendado para personas alérgicas al pescado.		APPC		
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. Tfn: 986.821270 Fax: 986.821271 comerpesca@comerpesca.com N° RGS: 12.022624/PO			