
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 03
	LOMO DE PEZ ESPADA		Fecha: 03/06/2022
			RGS: 12.022624/PO
<b>MATERIA PRIMA</b>			
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	OTH		
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>			
<b>PRESENTACIÓN</b>			
Gramajes (kg/pza)	Peso variable (kg): 4/6		
Formatos	Espada Lomos		
Envase - Embalaje	Cajas de poliestireno expandido (EPS) recubierto de hielo		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
	<b>ACEPTABLES</b>	<b>NO ACEPTABLES</b>	
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) 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	
<b>PARÁMETROS ANALÍTICOS</b>			
<b>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]</b>	Recuento aerobios mesófilos		≤ 10 <sup>6</sup> ufc/g
	Recuento Enterobacteriaceas		≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g
	<i>Salmonella spp.</i>		Ausencia / 25g
	Recuento <i>Listeria monocytogenes (durante vida útil)</i>		< 100 ufc/g
	<b>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].</b>	Metales pesados	Mercurio
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	
<b>VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:Mapa.gob.es)</b>		<b>ETAPAS</b>	
Valor energético	506,60 KJ / 121 Kcal		RECEPCION - ALMACENADO
Grasas	4 g		CORTE - 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		
<b>ETIQUETADO</b>		<b>VIDA ÚTIL (Postventa)</b>	
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO		5 Días	
ALÉRGICOS: CONTIENE PESCADO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE CRUSTÁCEOS Y/O MOLUSCOS	NO CONTIENE OGMs		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMIDOR</b>		<b>CONTROL DE CALIDAD</b>	
Mantener a temperatura entre 0º y 5ºC		EN RECEPCION Y EXPEDICION	
Consumir cocinado al gusto del consumidor		EN ELABORACION Y ENVASADO	
Población destino: Apto para la población en general (niños, adolescentes, adultos y ancianos). No recomendado para personas alérgicas al pescado.		APPC	
<b>RIESGO DE VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO DE ESPECIE / PRODUCTO (EVALUACIÓN DE COMERPESCA: BAJO / MEDIO / ALTO)</b>		<b>MEDIDAS DE CONTROL</b>	
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° RGS: 12.022624/PO		