
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 02	
	FANECA		Fecha: 01/12/2021	
			RGs: 12.022624/PO	
MATERIA PRIMA				
Denominación comercial	FANECA			
Nombre científico	<i>Trisopterus luscus</i>			
Método de producción	Capturado			
Arte de pesca	Redes de arrastre			
Origen	España			
Zona FAO	Atlántico Noroeste FAO 27 - Vllj Suroeste de Irlanda -Este			
Código FAO (3 alfa)	BIB			
Modo de presentación	WHL			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
PRESENTACIÓN				
Gramajes (g/pza)	Peso variable (g): 200-500			
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 (durante vida útil)</i>	< 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	≤ 35 mg/100 g peso fresco			
VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:BEDCA.net)		ETAPAS		
Valor energético	316 KJ / 76 Kcal	RECEPCIÓN - ALMACENADO		
Grasas	1 g	LAVADO		
De las cuales saturadas	0,25 g	PESADO - ETIQUETADO		
Hidratos de carbono	1 g	PALETIZADO – EXPEDICIÓN		
De los cuales azúcares	0g			
Proteínas	15,4 g			
Sal (Na)	141 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.		APPC		
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. Tfo: 986.821270 Fax: 986.821271 comerpesca@comerpesca.com N° RGs: 12.022624/PO			