
		ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA	Revisión: 02
		GALLO	Fecha: 01/12/2021
			RGS: 12.022624/PO
MATERIA PRIMA			
Denominación comercial	GALLO		
Nombre científico	<i>Lepidorhombus spp.</i>		
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)	LEZ		
Modo de presentación	WHL		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
PRESENTACIÓN			
Gramajes (g/pza)	Peso variable (ver caja)		
Formatos	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) 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	≤ 1 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		≤ 30 mg/100 g peso fresco	
VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:Mapa.gob.es)			ETAPAS
Valor energético	347,50 KJ / 83 Kcal		RECEPCION - CLASIFICACION - ALMACENADO
Grasas	1,10 g		LAVADO
De las cuales saturadas	0,28 g		PESADO - ENVASADO - ETIQUETADO
Hidratos de carbono	0 g		PALETIZADO - EXPEDICION
De los cuales azúcares	0 g		
Proteínas	18,10 g		
Sal (Na)	135 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			EN RECEPCION Y EXPEDICION
Consumir cocinado al gusto del consumidor			EN MANIPULACION Y ENVASADO
Población destino: Apto para la población en general (niños, adolescentes, adultos y ancianos). No recomendado para personas alérgicas al pescado.			APCC
RIESGO DE VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO DE ESPECIE / PRODUCTO DE COMERPESCA: BAJO / MEDIO / ALTO)		(EVALUACIÓN)	MEDIDAS DE CONTROL
			VER PLAN DE MITIGACIÓN
COMERPESCA, S.L.		LONJA DE ALTURA ALMACÉN 8, 36202. VIGO. Tíno: 986.821270 Fax: 986.821271 comerpesca@comerpesca.com N° RGS: 12.022624/PO	