
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 02
	QUENLLA		Fecha: 01/12/2021
			RGs: 12.022624/PO
MATERIA PRIMA			
Denominación comercial	QUENLLA/TINTORERA/CAELLA		
Nombre científico	<i>Prionace glauca</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)	BSH		
Modo de presentación	WHL		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
PRESENTACIÓN			
Gramajes (g/pza)	Peso variable (Kg): 3-5		
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) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal] [Reglamento (CE) nº 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	≤ 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	≤ 70 mg/100 g peso fresco	
	Histamina	≤ 200 mg/Kg peso fresco	
	VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref: noriberica.com)		
Valor energético	316,5 Kj / 75,6 Kcal		RECEPCIÓN - ALMACENADO
Grasas	< 0,5 g		LAVADO
De las cuales saturadas	< 0,1 g		PESADO - ETIQUETADO
Hidratos de carbono	0 g		PALETIZADO – EXPEDICIÓN
De los cuales azúcares	0g		
Proteínas	18,9 g		
Sal (Na)	180 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.			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. Tfno: 986.821270 Fax: 986.821271 comerpesca@comerpesca.com N° RGs: 12.022624/PO		