
		ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 03
		CARRILLERAS DE RAPE		Fecha: 03/06/2022
				RGS: 12.022624/PO
MATERIA PRIMA				
Denominación comercial	CARRILLERAS DE RAPE			
Nombre científico	<i>Lophius spp.</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)	MNZ			
Modo de presentación	OTH			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
PRESENTACIÓN				
Gramajes (g/pza)	Peso variable (g): 50-150			
Formatos	Rape carrilleras / cachetes			
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 Enterobacteriaceas		≤ 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		
VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref: Mapa.gob.es)			ETAPAS	
Valor energético	301,45 KJ / 72 Kcal		RECEPCION - ALMACENADO	
Grasas	1,50 g		LAVADO	
De las cuales saturadas	0,30 g		PESADO - ENVASADO - ETIQUETADO	
Hidratos de carbono	0 g		PALETIZADO - EXPEDICION	
De los cuales azúcares	0g			
Proteínas	14,50 g			
Sal (Na)	71 mg			
ETIQUETADO			VIDA ÚTIL (Postventa)	
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO			4 días	
ALÉRGICOS: CONTIENE PESCADO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE CRUSTÁCEOS Y/O MOLUSCOS	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 ELABORACION Y ENVASADO	
Población destino: Apto para la población en general (niños, adolescentes, adultos y ancianos). No recomendado para personas alérgicas al pescado.			APPCC	
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		