
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 03
	RAPE		Fecha: 03/06/2022
			RGS: 12.022624/PO
<b>MATERIA PRIMA</b>			
Denominación comercial	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 - Vliij Suroeste de Irlanda -Este		
Código FAO (3 alfa)	MNZ		
Modo de presentación	GUL		
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>			
<b>PRESENTACIÓN</b>			
Gramajes (g/pza)	Peso variable (g): 500-600 / 600-800 / 800-1000 / 1000-1200 / 1200-2000		
Formatos	Rape entero eviscerado		
Envase - Embalaje	Cajas de poliestireno expandido (EPS) recubierto de hielo		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
	<b>ACEPTABLES</b>	<b>NO ACEPTABLES</b>	
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 ELÉSTICA, 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	
<b>PARÁMETROS ANALÍTICOS</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]	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
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
<b>VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:Mapa.gob.es)</b>			<b>ETAPAS</b>
Valor energético	301,45 Kj / 72 Kcal		RECEPCION - CLASIFICACION - ALMACENADO
Grasas	1,50 g		LAVADO - DESPARASITADO
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		
<b>ETIQUETADO</b>			<b>VIDA ÚTIL (Postventa)</b>
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO			<b>4 días</b>
ALÉRGENOS: 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 MANIPULACION Y ENVASADO
Población destino: Apto para la población en general (niños, adolescentes, adultos y ancianos). No recomendado para personas alérgicas al pescado.			APPCC
<b>RIESGO DE VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO DE ESPECIE / PRODUCTO (EVALUACIÓN DE COMERPECA: BAJO / MEDIO / ALTO)</b>			<b>MEDIDAS DE CONTROL</b>
BAJO			VER PLAN DE MITIGACIÓN
COMERPESCA, S.L.	LONJA DE ALTURA ALMACÉN 8, 36202. VIGO. Tfn: 986.821270 Fax: 986.821271 comerpesca@comerpesca.com N° RGS: 12.022624/PO		