
	ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA		Revisión: 03
	HÍGADOS DE RAPE		Fecha: 03/06/2022
			RGS: 12.022624/PO
MATERIA PRIMA			
Denominación comercial	HÍGADO 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	LVR		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
PRESENTACIÓN			
Gramajes (g/pza)	Peso variable (g): 200 – 300		
Formatos	Hígado Rape		
Envase - Embalaje	Cajas de poliestireno expandido (EPS) recubierto de hielo		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
	ACEPTABLES	NO ACEPTABLES	
OLOR	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	OLOR ANORMAL	
COLOR	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	COLOR ANORMAL	
SABOR (COCINADO)	PROPIO DEL PRODUCTO FRESCO	SABOR ANORMAL	
TEXTURA	FIRME Y ESPONJOSO	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	≤ 20 pg/g peso en fresco
		Suma PCBs	≤ 200 ng/g peso en fresco
	Benzo(a)pireno		≤ 2,0 µg/kg peso fresco
VALORES NUTRICIONALES /100g (Ref:fatsecret.es)			ETAPAS
Valor energético	1615 KJ / 386 Kcal		RECEPCIÓN – ALMACENADO
Grasas	40 g		CORTE (si procede) – LAVADO
De las cuales saturadas	10 g		PESADO - ENVASADO - ETIQUETADO
Hidratos de carbono	0 g		PALETIZADO – EXPEDICIÓN
De los cuales azúcares	0g		
Proteínas	7,4 g		
Sal (Na)	1,22 g		
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 RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN
Consumir cocinado al gusto del consumidor			EN ELABORACIÓN 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		