
		ANEXO VI-PR16 FICHA TÉCNICA	
		RAYA	
		Revisión: 03	
		Fecha: 03/06/2022	
		RGs: 12.022624/PO	
MATERIA PRIMA			
Denominación comercial	RAYA		
Nombre científico	<i>Raja spp.</i>		
Método de producción	Capturado		
Arte de pesca	Redes de arrastre		
Origen	España		
Zona FAO	Atlántico Noroeste FAO 27 - Vilj Suroeste de Irlanda -Este		
Código FAO (3 alfa)	SKA		
Modo de presentación	WHL		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
PRESENTACIÓN			
Gramajes (g/pza)	Peso variable (ver caja) 3-5 Kg		
Formatos	Raya entera		
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 <sup>6</sup> ufc/g
	Recuento Enterobacteriáceas		≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g
	<i>Salmonella spp.</i>		Ausencia / 25g
	Recuento <i>Listeria monocytogenes</i> (durante vida útil)		< 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	343,32 KJ / 82 Kcal	RECEPCION - CLASIFICACION - ALMACENADO	
Grasas	0,90 g	CORTE - PELADO - LAVADO	
De las cuales saturadas	0,06 g	PESADO - ENVASADO - ETIQUETADO	
Hidratos de carbono	0 g	PALETIZADO - EXPEDICION	
De los cuales azúcares	0 g		
Proteínas	18,80 g		
Sal (Na)	139 mg		
ETIQUETADO		VIDA ÚTIL (Postventa)	
CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y APLICABLE AL PRODUCTO		4 días	
ALÉRGENOS: 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 MANIPULACION 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 DE COMERPECA: BAJO / MEDIO / ALTO) (EVALUACIÓN		MEDIDAS DE CONTROL	
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		