COLA DE RAPE CONGELADA

(Lophius vomerinus)



Zona de captura:	Atlántico Sureste FAO 47
Método de obtención:	Capturado.
Arte de pesca:	Redes de arrastre
Ingredientes:	Cola de rape (PESCADO)
Presentación:	Cola de rape congelada cruda.
Tallas:	XS, S, M, L, XL, XXL
Fecha de caducidad:	24 meses después de la fecha de congelación.
Conservación:	Producto congelado. Mantener a -18º C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	PESCADO. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS. No contiene OGM's ni ha sido irradiado.
Condiciones de uso:	Descongelar en temperatura de refrigeración y cocer por completo antes de consumir.
Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.
Descripción de la codificación del lote:	Número correlativo asignado a cada entrada del producto por proveedor y fecha de entrada o generado en nuestro sistema informático.
Pesos:	Varios.

Envasado:	Film retráctil y caja de cartón.
Parámetros microbiológicos:	*Aerobios mesófilos:* ≤10^6 ufc/ g *Enterobacterias:* ≤10^3 ufc/g *Salmonella:* No detectado/ 25 g
Parámetros fisicoquímicos:	<u>Metales pesados:</u> Plomo: ≤0,3 mg/Kg peso fresco Cadmio: ≤0,05 mg/ Kg peso fresco Mercurio: ≤0,5 mg/ Kg peso fresco Arsénico inorgánico: ≤0,5 mg/ Kg peso fresco <u>Dioxinas y PCB's:</u> Suma de dioxinas: ≤3,5 pg/g peso fresco Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: ≤6,5 pg/g peso fresco Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: ≤75 ng/g peso en fresco <u>Sustancias PFAs</u> PFOS: ≤2,0 µg /Kg peso fresco PFOA: ≤0,2 µg /Kg peso fresco PFNA: ≤0,5 µg /Kg peso fresco PFHxS: ≤0,2 µg /Kg peso fresco Suma de PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS: ≤2,0 µg/Kg peso fresco
Características organolépticas:	Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: PROPIAS DEL PRODUCTO.
Legislación aplicable:	Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos
Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 470/2009 del parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 315/93 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.