ALISTADO ULTRACONGELADO

Aristeus varidens (ARV)

Zona de captura:	FAO 47, Atlántico sudoriental
País de origen	Angola
Método de obtención:	Pesca extractiva.
Arte de pesca:	Redes de arrastre.
Ingredientes:	Gamba, antioxidantes (E223 (SULFITOS), E330), estabilizantes (E451, E452), azúcar.
Presentación:	Alistado crudo ultracongelado a bordo.
Fecha de caducidad:	24 meses después de la fecha de envasado.
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:	CRUSTACEOS y SULFITOS. Puede contener trazas de PESCADO y/o MOLUSCOS. No contiene OGM's ni ha sido irradiado.
Condiciones de uso:	Descongelar en temperatura de refrigeración y cocer por completo. Una vez descongelado, no volver a congelar.
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:	EEMMAA EE: indica el número del establecimiento autorizado MM: indica el número de marea AA: dos ultimos digitos del año en curso
Calibres:	1E: 27-34 piezas/kg 1: 35-44 piezas/kg 1x 45-58 piezas/kg 2E: 59-76 piezas/kg 2 >100 piezas/kg Colas: Mix
Pesos y envasado:	Varios. Consultar con nuestro equipo comercial.

Parámetros microbiológicos:

Aerobios mesófilos: ≤10^6 ufc/ g
Enterobacterias: ≤10^3 ufc/g
Salmonella: Ausencia / 25 g
Vibrio spp: Ausencia / 25 g

Parámetros fisicoquímicos:

Metales pesados:
Plomo: ≤0,5 mg/Kg peso fresco
Cadmio: ≤0,5 mg/ Kg peso fresco
Mercurio: ≤0,5 mg/ Kg peso fresco
Arsénico: ≤0,1 mg/ Kg de peso fresco

Dioxinas y PCB's:
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

Sustancias perfluoroalquiladas:

PFOS: 3,0 µg/Kg peso en fresco
PFOA: 0,7 µg/Kg peso en fresco
PFNA: 1,0 µg/Kg peso en fresco
PFHxS: 1,5 µg/Kg peso en fresco
Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 5,0 µg/Kg peso en 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.