1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: YA
FORMATO LOTE: Número correlativo o fecha de producción.



USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR: 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. No es un alimento listo para su consumo, requiere cocinado.
FORMATO: Varios. Consultar con nuestro equipo comercial.
TIPO DE ENVASADO: Caja de cartón o pórex.

INFORMACIÓN ESPECIFICA

PRESENTACIÓN: Producto vivo
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Capturado
NOMBRE CIENTÍFICO: *Homarus americanus (LBA)*
FAO: FAO 21. Atlántico Noroeste
ARTE DE PESCA: Nasas y trampas

CERTIFICACIONES

IFS Food - International Featured Standards

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA: MARESMAR, S.L.U
Nº REGISTRO SANITARIO: 12.07184/B

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto General Olor – Sabor – Color – Apariencia – Textura: Propias del producto.

CLASIFICACIÓN

Local Peor desarrollo de la musculatura
Daily Desarrollo intermedio de la musculatura
Quality Mejor desarrollo de la musculatura

CALIBRE

Canner 350-400g
Chix 16 500g
Chix 500-550g
Quarter 550-650g
Halve 650-750g
Select > 1 Kg

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE

Bogavante americano

COMPOSICIÓN: Bogavante americano (Homarus americanus) (**CRUSTÁCEOS**)

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Plomo	≤ 0,5 mg/Kg
Cadmio	≤ 0,5 mg/Kg
Mercurio	≤ 0,5 mg/Kg
Arsénico inorgánico	≤ 0,2 mg/Kg
Dioxinas	≤ 3,5 pg/g
Dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	≤ 6,5 pg/g
Suma de PCBs no similares a las dioxinas	≤ 75000 pg/g
PFOS	≤ 3 µg/Kg
PFOA	≤ 0,7 µg/Kg
PFNA	≤ 1 µg/Kg

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
PFHxS	≤ 1,5 µg/Kg
Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	≤ 5 µg/Kg

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
Aerobios mesófilos	≤10^6 / g
Enterobacterias	≤10^3 / g
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Vibrio spp.	No detectado / 25 g

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Mantener entre 3 y 8º C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta.

8. MODO DE EMPLEO

Cocinar completamente antes de su consumo.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: El producto debe estar vivo en el momento de su venta.
DECLARACIÓN DE OGMS: Este producto no contiene OGM.
DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE TRATAMIENTO POR IRRADIACIÓN: Este producto no ha sido ionizado/irradiado.

10. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	CI
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO			PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES			SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)			FRUTOS DE CÁSCARA	
	APIO Y DERIVADOS			MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO			ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2	
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS			MOLUSCOS	T

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

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.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor.
- 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.
- 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.
- 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
- 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.
- 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.
- Reglamento (CE) Nº 315/93 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) No 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.