

COLAS DE RAPES SIN PIEL CONGELADAS

(*Lophius spp.*)



RGS1: 12.07184/B

RGS2: 26.08244/B

Zona de captura:	Mar del norte. Rockall, costa noroeste de Escocia e Irlanda del Norte. Mar de Irlanda, Oeste de Irlanda, Porcupine Bank, Mancha Oriental y Occidental, Canal de Bristol, Celtic Sea – Norte y Sur, y Suroeste de Irlanda – Este y Oeste.														
Método de obtención:	Capturado.														
Arte de pesca:	Con redes de enmalle y similares.														
Presentación:	Congelado.														
Vida útil:	24 meses después de su fecha de congelación.														
Modo de conservación:	Producto ultracongelado. Mantener a -18°C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.														
Modo de empleo	Cocinar antes de consumir.														
Envasado:	Varios – Consulte a nuestro equipo comercial.														
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	Pescado. No contiene OGMs. El producto NO ha sido irradiado.														
Parámetros microbiológicos:	<table> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td><td>≤10⁵ ufc/ g</td></tr> <tr> <td>Enterobacterias</td><td>≤10² ufc/g</td></tr> <tr> <td>E. Coli</td><td>Ausencia/ g</td></tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td><td>≤10² ufc/g</td></tr> <tr> <td>Salmonella</td><td>Ausencia/ 25 g</td></tr> <tr> <td>Listeria</td><td>Ausencia/ 25 g</td></tr> </table>	Aerobios mesófilos	≤10 ⁵ ufc/ g	Enterobacterias	≤10 ² ufc/g	E. Coli	Ausencia/ g	Staphylococcus aureus	≤10 ² ufc/g	Salmonella	Ausencia/ 25 g	Listeria	Ausencia/ 25 g		
Aerobios mesófilos	≤10 ⁵ ufc/ g														
Enterobacterias	≤10 ² ufc/g														
E. Coli	Ausencia/ g														
Staphylococcus aureus	≤10 ² ufc/g														
Salmonella	Ausencia/ 25 g														
Listeria	Ausencia/ 25 g														
Parámetros fisicoquímicos:	<table> <tr> <td>Plomo:</td><td>0,30 mg/Kg</td></tr> <tr> <td>Cadmio:</td><td>0,050 mg/ Kg</td></tr> <tr> <td>Mercurio:</td><td>1,0 mg/ Kg</td></tr> <tr> <td>Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS):</td><td>3,5 pg/g peso fresco</td></tr> <tr> <td>Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS):</td><td>6,5 pg/g peso fresco</td></tr> <tr> <td colspan="2">-----</td></tr> <tr> <td>Sulfitos:</td><td><150 mg/ Kg</td></tr> </table>	Plomo:	0,30 mg/Kg	Cadmio:	0,050 mg/ Kg	Mercurio:	1,0 mg/ Kg	Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS):	3,5 pg/g peso fresco	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS):	6,5 pg/g peso fresco	-----		Sulfitos:	<150 mg/ Kg
Plomo:	0,30 mg/Kg														
Cadmio:	0,050 mg/ Kg														
Mercurio:	1,0 mg/ Kg														
Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS):	3,5 pg/g peso fresco														
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS):	6,5 pg/g peso fresco														

Sulfitos:	<150 mg/ Kg														



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:	Asignado a cada entrada del producto por proveedor y fecha de entrada.
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.

