



Pol. Ind. Guadalhorce
Ctra. Azucarera - Intelhorce, 48
29004 - Málaga
Tlf: 952 24 47 63
C.I.F.: B92969625

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Español: Rosada 3000 + Nueva Zelanda

DENOMINACIÓN CIENTÍFICA

Genypterus blacodes

INGREDIENTES

Rosada (*Genypterus blacodes*)

ALERGENOS

Contiene pescado y puede contener trazas de marisco. **Sin gluten, sin lactosa y sin frutos**

ZONA DE PESCA

FAO 81 Océano Pacífico Origen: Nueva Zelanda

METODO DE PESCA

Redes de arrastre pelágico de puertas

ASPECTO DEL PRODUCTO

El color de la piel varía entre rosada hasta un color pardo con tonalidades blanquecinas. La carne es tierna y su color varía entre el blanco y el rosado pálido. La carne que está en los bordes de la espina central suele ser más oscura, variando entre color rosado más fuerte y marrón.

ESTADO DEL PRODUCTO

TEMPERATURA OPTIMA DEL PRODUCTO

Congelado

-18°C

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro físicos	Valor
Peso neto del envase	0.5Kg
Peso neto escurrido	2.49< +
Número de piezas/envase	20 aprox.
Peso de las piezas	3< +kg
Uniformidad	≤ 1.5

Parámetro químicos	Valor
Contenido máximo de metales pesados por kg de producto:	
Plomo	0,30mg ⁽¹⁾
Cadmio	0,050mg ⁽¹⁾
Mercurio	0,50mg ⁽¹⁾
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	2 µg/kg peso fresco
Dioxinas (suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	4,0pg/g peso fresco
Dioxinas y PCB's similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	8,0pg/g peso fresco

(1) Reglamento (CE) nº1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite máximo
<i>Microorganismos aerobios:</i>	1.000.000 u.f.c /g ⁽¹⁾
<i>Enterobacterias:</i>	1.000 u.f.c/g ⁽¹⁾
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/g
<i>Salmonella-shigella:</i>	Ausencia /25g ⁽¹⁾
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 u.f.c/g

(1) Orden del 2 de Agosto de 1991 (BOE 195)

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

La fecha de consumo preferente se indica como MES Y AÑO en el envase del producto. La vida útil es de 24 meses desde la fecha de congelación.

El producto es almacenado y transportado a temperaturas ≤ a -18°C, +3°C como máximo durante breves períodos de tiempo*

* (según RD1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana)

REALIZADO POR :	REVISADO POR:
Dña . Carmen Collantes	D. Manuel Ruíz Aragón
Auditor Externo	Administrador