

PRODUCTO FINAL:	<i>Rascacio</i>		
CÓDIGO:		FECHA:	15/02/2022
MODO DE PRESENTACIÓN:	<i>Congelado entero</i>	EN VIGOR/ OBSOLETO:	Vigor
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<i>Rascacio</i>	OTROS NOMBRES:	Cantarero / Cabracho

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Descripción del producto:

Piezas de Rascacio congelados enteros.

El Rascacio es un pez de la familia scorpaenidae de color rojo y cubierto de espinas. Los radios espinosos están conectados a glándulas venenosas que pueden provocar un gran dolor, inflamación e incluso fiebre. Su peso puede llegar hasta casi los 3 kg pero son raros los ejemplares de más de 1,5-2 kg. Normalmente se encuentra a profundidades desde los 10 a los 500 m

FOTOGRAFÍA DEL PESCADO ENTERO:


Especie:	<i>Scorpaena scrofa</i>	País de origen:	Mauritania
Zona de captura:	Atl. Centro - Este	Peso Neto:	20 kg. Variable
Método de producción	Capturado	Arte de Pesca:	Redes de enmalle /similares

Principio de vida

24 meses despues de congelación

2. INGREDIENTES:
Ingredientes:

Rascacio

Alérgenos:

Pescado

OGM'S (Organismos modificados genéticamente):

No contiene

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Característicos
Olor:	Característicos
Sabor:	Característicos
Textura:	Característicos

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

Plomo:	0,30 mg/kg
Cadmio:	0,050 mg/kg
Mercurio:	0,50 mg/kg

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos:	1.000.000 ufc
Enterobacterias:	1.000 ufc
Salmonella:	Ausencia en 25 gr.

6. ENVASADO Y EMBALAJE

Envase primario:	Bolsa plástica				
Envase secundario	Alto caja cm.	Largo caja cm.	Ancho caja cm.	Alto palet cm.	
Cartón	--	--	--	--	
Peso caja llena Kg. (variable)	Cajas X Base	Numero de Alturas	Cajas X Palet	Peso Palet Kg.	Und. X Palet o Kg. X Palet
20	--	--	--	--	--


7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Temperatura:	Congelación -18 °C
Vehículo:	Contenedores o camiones autorizados

8. REQUISITOS LEGALES:

CRITERIO INTERNO de microbiología Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91 CRITERIO LEGAL HG, Cd, Pb Reg 1881/2006 y sus modificaciones

9. OBSERVACIONES:

Indicaciones en el etiquetado:	Consumir cocinado.
Sugerencia de elaboración:	
<p>Ingredientes:</p> <p>4 rascacios en lomos 1 tomate rallado 200 ml de caldo de pescado 100 ml de vino blanco seco perejil fresco aceite sal azúcar</p> <p>Elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocer las espinas del pescado para hacer un caldo - Reducir el caldo - Incorporar aceite en un caldero y añadir tomate triturado con sal y azúcar - Remover y cocinar suavemente tapado - Terminar de limpiar los lomos y sazonar - En una sartén con aceite y vino blanco, asar los lomos con la piel hacia arriba - Servir en el plato el caldo reducido con la salsa de tomate y perejil - Colocar los lomos y un poco más de perejil 	
	

10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :



11. INFORMACIÓN ADICIONAL:

*Unión Martín S.L. tiene un estricto sistema de homologación de proveedores a los que se les exige un compromiso de aspectos legales de calidad y cumplimiento de las especificaciones internas.
Sin embargo en productos de cross docking no se inspecciona el 100 % de las unidades de venta a la llegada a nuestras instalaciones .*