

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA CORVINA, (*Argyrosomus regius*), ENTERA, CONGELADA

COMPOSICIÓN:

Corvina, (*Argyrosomus regius*), congelada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Carne: Firme, consistente.
- Olor: Agradable.
- Branquia: Roja, mucosidad transparente.
- Ojos: Convexos, transparentes

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cadmio	< 0,05 ppm	Dioxinas	< 3,5 pg/g
Mercurio	< 0,5 ppm	Dioxinas + PCB's tipo dioxinas	< 6,5 pg/g
Plomo	< 0,3 ppm	PCB's indicadores	< 75 ng/g
Histamina	< 100 ppm	PAH	< 2 µg/Kg
TVB-N	< 35 mg/100 g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

◆ <i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
◆ <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
◆ <i>V. parahemolyticus</i>	Ausencia/25g
◆ <i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
◆ <i>Inhibidores antibióticos</i>	Ausencia

EMBALAJE:

- El producto debe transportarse en congelación a una $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$
- El vehículo de transporte ha de presentar un estado perfecto de higiene interna que garantice la calidad del producto transportado.
- Este producto a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ tiene un consumo preferente de 24 meses desde la fecha de congelación.

USO PREVISTO:

- ❖ Descongelar preferiblemente en refrigeración previamente a su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir tras cocinado.
- ❖ El pescado está incluido en la Lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.