



COLAS DE RAPE

Características del producto

Denominación comercial	Rape Gran Sol	
Formato	Colas envueltas SP.	
Nome Científico	Lophius spp	
Registro Sanitario	QQ.013.EC	
Zona de Captura	Atlántico Nordeste, FAO 27 VI	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	UK	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	G (2.5-3.8k) // BORDO.	Composición nutricional¹	
Destare	1KG	Valor energético	78,00 Kcal
Paletización	Variable	Grasas	0,30 g Ácidos grasos saturados 0,08 g
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Hidratos de carbono	--- Azúcares ---
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Sodio	0,109 g
		Sal ²	0,272 g
		Proteínas	18,70 g

Criterios microbiológicos ³

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,05 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	1,00 mg/kg
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g	Plomo	0,30 mg/kg
Enterobacterias	<1.000 ufc/g		

Criterios químicos

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo	Alérgenos/ OMG Contiene pescado. Puede contener trazas de crustaceos y/o moluscos. El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.	
Sabor	Bueno, agradable	
Textura	Firme, elástica	

Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): http://www.aesan.msc.es	Ingredientes Rape
--	-----------------------------

Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.	Caducidad 24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.
--	---

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005.