



ESPECIFICACIONES GENERALES FICHAS
TECNICAS DE PRODUCTOS SUMINISTRADOS
POR COMPESCA

Página 1 de 4

Fecha: 17/05/2023
Rev.: 10

FABRICANTE, IMPORTADOR O DISTRIBUIDOR

COMPESCA S.A.

C/Joaquín Salas nº 6 Mercasantander – Santander España

Tel.: + 34 942 35 44 22 Fax: + 34 942 35 44 23

Página web: <http://www.compesca.com>

Correo electrónico: compesca@compesca.com

RGSEAA.: ES-12.00322/S-CE

ES-12.13400/S-CE

ES-40.16243/S-CE

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: (SEGÚN PRODUCTOS O PRODUCTOS QUE PUEDAN
CONTENER EN SU COMPOSICIÓN ESTOS INGREDIENTES)**

1. METALES PESADOS

PESCADO

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Cadmio (ppm)	Máx. 0.05	Máx. 0.05
Cadmio (ppm) Caballa, Atún	Máx. 0.10	Máx. 0.10
Plomo (ppm)	Máx. 0.3	Máx. 0.3
Mercurio (ppm) Rape	Máx. 0.5	Máx. 0.5
Mercurio (ppm) Panga	Máx. 0.3	Máx. 0.3
Mercurio (ppm) Atún	Máx. 1	Máx. 1
Mercurio (ppm) Otros pescados	Ver legislación	Ver legislación

CRUSTÁCEOS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Cadmio (ppm)	Máx. 0.5	Máx. 0.5
Plomo (ppm)	Máx. 0.5	Máx. 0.5
Mercurio (ppm)	Máx. 0.5	Máx. 0.5

CEFALÓPODOS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Cadmio (ppm)	Máx. 1	Máx. 1
Plomo (ppm)	Máx. 0.3	Máx. 0.3
Mercurio (ppm)	Máx. 0.3	Máx. 0.3


MOLUSCOS BIVALVOS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Cadmio (ppm)	Máx. 1	Máx. 1
Plomo (ppm)	Máx. 1.5	Máx. 1.5
Mercurio (ppm)	Máx. 0.5	Máx. 0.5

2. HISTAMINA

ATUN / CABALLA

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Histamina mg/kg)	Máx. 100 mg/kg	Para n=9 2 Máx 200 mg/kg, con media ≤ 100 mg/kg

	ESPECIFICACIONES GENERALES FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS SUMINISTRADOS POR COMPECSA	Página 2 de 4
		Fecha: 17/05/2023 Rev.: 10

3. HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS

MOLUSCOS BIVALVOS (FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS)

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Benzo(a)pireno (µg/kg)	Máx. 5	Máx. 5
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno (µg/kg)	Máx. 30	Máx. 30

4. DIOXINAS Y PCB

CARNE DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA Y PRODUCTOS DERIVADOS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) (pg/g peso fresco)	Máx. 3.5	Máx. 3.5
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)(pg/g peso fresco)	Máx. 6.5	Máx. 6.5
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (ng/g peso en fresco)	Máx. 75	Máx. 75

5. FOSTATOS

PESCADO, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS SIN ELABORAR

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Fosfatos (mg/kg)	Máx. 5000	Máx. 5000

6. SULFITOS

CRUSTÁCEOS (Monier Williams)

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Sulfitos (mg/kg)		
Crudo: Hasta 80 ud/ kg	Máx. 150	Máx. 150
Crudo: Entre 80 y 120 ud/kg	Máx. 200	Máx. 200
Crudo: Más de 120 ud/kg	Máx. 300	Máx. 300
Cocido penáidea: Hasta 80 ud/ kg	Máx. 135	Máx. 135
Cocido penáidea: Entre 80 y 120 ud/kg	Máx. 180	Máx. 180
Cocido penáidea: Más de 120 ud/kg	Máx. 270	Máx. 270

7. TOXINAS

MOLUSCOS BIVALVOS (FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS)

Determinación	Valor nominal	Tolerancias
Toxina ASP (mg/kg)	Máx. 20	Máx. 20
Toxina PSP (µg/kg)	Máx. 800	Máx. 800
Ácido ocadaico (µg/kg)	Máx. 160	Máx. 160
Azaspirácidos (µg/kg)	Máx. 160	Máx. 160
Yesotoxinas (mg/kg)	Máx. 3.75	Máx. 3.75



**ESPECIFICACIONES GENERALES FICHAS
TECNICAS DE PRODUCTOS SUMINISTRADOS
POR COMPESCA**

Página 3 de 4

Fecha: 17/05/2023
Rev.: 10

8. SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS

Producto	PFPOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma todas
Crustáceos	3 µg/kg	0,7 µg/kg	1 µg/kg	1,5 µg/kg	5 µg/kg
Moluscos bivalvos	3 µg/kg	0,7 µg/kg	1 µg/kg	1,5 µg/kg	5 µg/kg
Pescado	2 µg/kg	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg	0,2 µg/kg	2 µg/kg

9. MELAMINA

Determinación	Valor nominal	Tolerancia
Melamina	2,5 mg/kg	Máx. 2,5 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PRODUCTOS ELABORADOS EN COMPESCA S.A.:


MICROORGANISMO	TOLERANCIA			MÉTODO ANALÍTICO
	CRUSTÁCEOS COCIDOS ULTRACONGELADOS Y PREPARADO DE SALPICÓN ULTRACONGELADO	CRUSTÁCEOS COCIDOS REFRIGERADOS	CRUSTÁCEOS Y CEFALOPODOS CRUDOS ULTRACONGELADOS Y REFRIGERADOS	
<i>Aerobios mesófilos</i> (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ⁵	Máx. 1 x 10 ⁵	Máx. 1 x 10 ⁶	Recuento en placa
<i>Enterobacteriaceae</i> totales (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ³	Máx. 1 x 10 ³	Máx. 1 x 10 ³	Recuento en placa
<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	Ausencia	Ausencia	Máx. 1 x 10 ²	Recuento en placa
<i>Staphylococcus coagulasa +</i> (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ³	Máx. 1 x 10 ³	Máx. 1 x 10 ³	Recuento en placa
<i>Salmonella/Shigella</i>	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25g	Ausencia en 25 g	Inmunoensayo (Minividas)
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ²	*No detectado en 25g *Máx. 1 x 10 ²	-	Inmunoensayo (Minividas)/ Recuento en placa

*Ausencia en 25g antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo haya producido.

* Máximo 100 ufc/g productos comercializados durante su vida útil.

PRODUCTOS NO ELABORADOS EN COMPESCA S.A.:

MICROORGANISMO	TOLERANCIA			MÉTODO ANALÍTICO
	PRODUCTOS TERCEROS LISTOS PARA EL CONSUMO	PRODUCTOS TERCEROS	VEGETALES	
<i>Aerobios mesófilos</i> (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ⁵	Máx. 1 x 10 ⁶	Máx. 1 x 10 ⁷	Recuento en placa
<i>Enterobacteriaceae</i> totales (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ³	Máx. 1 x 10 ³	Máx. 1 x 10 ⁵	Recuento en placa
<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	Ausencia	Máx. 1 x 10 ²	Máx. 1 x 10 ²	Recuento en placa
<i>Staphylococcus coagulasa +</i> (ufc/g)	Máx. 1 x 10 ²	Máx. 1 x 10 ²	Máx. 1 x 10 ²	Recuento en placa
<i>Salmonella/Shigella</i>	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	Inmunoensayo Minividas
<i>L. monocytogenes</i>	No detectado en 25 g	-	Máx. 1 x 10 ²	Inmunoensayo Minividas Recuento en placa

	ESPECIFICACIONES GENERALES FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS SUMINISTRADOS POR COMPEPESCA	Página 4 de 4
		Fecha: 17/05/2023 Rev.: 10

CONDICIONES DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO	
Durante el transporte	Condiciones Higiénicas Correctas No apilar pales Productos ultracongelados: Temperatura del camión inferior a -18°C Productos refrigerados: Temperatura del camión de 0 a 5° C.
Durante la manipulación	Condiciones higiénicas correctas El producto deberá descargarse y almacenarse en la cámara a la mayor brevedad
Durante el almacenamiento	Condiciones higiénicas de la cámara correctas No apilar palés

LEGISLACIÓN APLICABLE
Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Reglamento (UE) N°1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento (UE) N° 1379/2013, de 11 de diciembre, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
Reglamento (CE) N° 1333/2008, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios.
Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Real decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las mediciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
Reglamento de Ejecución (UE) n 828/2014, de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
Real decreto 930/1992 de 17 de julio por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 1829/2003 de 22 de septiembre sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
Reglamento (CE) N° 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 853/2004 de 29 de abril por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) n° 2406/96 de 26 de noviembre por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.
Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
Reglamento (CE) N° 1924/2006 de 20 de diciembre relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
REGLAMENTO (UE) 915/2023 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006
Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y nutrición.

ELABORADO POR	APROBADO POR
Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria	Dirección General