



COLAS DE RAPE SIN PIEL

Características del producto

Denominación comercial	Rape del Cabo	
Formato	Colas sin piel	
Nome Científico	Lophius vomerinus	
Registro Sanitario	4D	
Zona de Captura	Atlántico Sudoriental - FAO 47	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	Namibia	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	2(300-600 g),3(600-1000 g), 4(1000-1500 g)/ TIERRA	Valor energético	78,00 Kcal // 326Kj
Peso Neto	12 Kg	Grasas	0,30 g Ácidos grasos saturados 0,08 g
Paletización	55 Cajas/Pallet.	Hidratos de carbono	--- Azúcares ---
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Sodio	0,109 g
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Sal ²	0,272 g
		Proteínas	18,70 g

Composición nutricional¹

Criterios microbiológicos³

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,05 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	0,50 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. Presencia circunstancial de crustaceos 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	

Alérgenos/ OMG

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 (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°1881/2006.