



ALAS DE RAYA SIN PIEL

Características del producto

Denominación comercial	Raya	
Formato	Alas sin piel envueltas	
Nome Científico	Raja spp	
Registro Sanitario	12.04951/PO	
Zona de Captura	Atlántico Sudoccidental - FAO 41	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	España	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	3 (+800 g) // BORDO	Valor energético	77 Kcal // 322Kj
Destare	1 Kg	Grasas	0,90 g Ácidos grasos saturados 0,20 g
Paletización	Base 3 X 11 Altura. (Europeo) Base 4 x 11 Altura (Americano)	Hidratos de carbono	--- Azúcares ---
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Sodio	0,161 g
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Sal ²	0,402 g
		Proteínas	17,10 g

Composición nutricional¹

Criterios microbiológicos ³

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	Contiene pescado.
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.	Presencia circunstancial de crustáceos, moluscos.
Sabor	Bueno, agradable	El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente
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	Raya
--	------

Ingredientes

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.	24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.
--	---

Caducidad

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.