

## VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

### DESCRIPCIÓN

NOMBRE COMERCIAL	Ventresca de bonito del norte
Nº CERTIFICADO	No aplicable.
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Tunnus alalunga</i> (ALB)
CÓDIGO GTIN	98433421008105
ZONA DE CAPTURA	Zona FAO 27
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos.
PRESENTACIÓN	Producto fresco o descongelado.
ENVASADO	Envasado al vacío en bolsa de plástico apta para uso alimentario.
INGREDIENTES	Sin aditivos

### ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Carne firme, translúcida y elástica, con superficie limpia sin parásitos visibles ni objetos extraños.

### CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contaminante	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	0,10 mg/kg
Mercurio	1,0 mg/kg
Dioxinas PCB's	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco. Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco. Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6): 75 pg/g peso fresco.
Benzo(a)pireno	2,0 µg/kg

Metabolito	Límites
Histamina	200 mg/kg

Parámetros físico- químicos <sup>1</sup>	
pH	6,1 – 6,8
aw	0,994-0,990

<sup>1</sup> "Procesos de conservación de los alimentos". A. Casp y J. Abril. Ed. Mundi Prensa. 2003.

### ETIQUETADO

Producto fresco:

ASTURPESCA, S.L. Travesía de la Industria, nº74-76 Avilés - Asturias		ES 12.09324/O CE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre comercial de la especie.</li> <li>- Nombre científico de la especie.</li> <li>- Código FAO 3-alfa</li> <li>- Formato de presentación</li> <li>- Método de producción.</li> <li>- Zona de captura</li> <li>- Arte de pesca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación del barco</li> <li>- Puerto de desembarco</li> <li>- Primer expedidor / proveedor</li> <li>- Fecha de captura</li> <li>- Fecha de desembarco</li> <li>- Fecha de envasado</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Nº de lote</li> <li>- Condiciones de conservación</li> </ul>	

Producto descongelado:

ASTURPESCA, S.L. Travesía de la Industria, nº74-76 Avilés - Asturias		ES 12.09324/O CE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre comercial de la especie.</li> <li>- Nombre científico de la especie.</li> <li>- Código FAO 3-alfa</li> <li>- Formato de presentación</li> <li>- Método de producción.</li> <li>- Zona de captura</li> <li>- Arte de pesca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de envasado</li> <li>- Fecha de caducidad</li> <li>- Lista de ingredientes</li> <li>- Nº de lote</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Condiciones de conservación</li> <li>- Leyenda "Producto descongelado"</li> </ul>	

### USO ESPERADO

Población destino: población en general, excepto aquellas personas alérgicas al pescado y/o a *Anisakis simplex*. Puede contener trazas de moluscos y/o crustáceos. Puede contener espinas.

Consumir preferentemente tras su cocinado completo (con un tratamiento térmico capaz de garantizar la seguridad del producto por inactividad de los patógenos y parásitos que puedan estar en el producto crudo: temperatura en el interior del producto superior a 65°C).

**En el caso de del producto fresco que no se vaya a consumir tras un tratamiento como el descrito anteriormente, se recomienda su congelación en un congelador doméstico de al menos tres estrellas (que alcance los -18°C) durante, al menos, 48 horas.**

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Respetando el punto de fusión del hielo o en condiciones de refrigeración (0-3°C).

## VIDA ÚTIL

Respetando las condiciones de almacenamiento previamente descritas:

- Producto fresco: 9 días después de la fecha de envasado.
- Producto descongelado: 5 días después de la fecha de descongelación.

## NORMATIVA DE REFERENCIA

- Resolución vigente de la Secretaría General del Mar, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
- REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) N° 1224/2009 DEL CONSEJO de 20 de noviembre de 2009 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común, se modifican los Reglamentos (CE) no 847/96, (CE) no 2371/2002, (CE) no 811/2004, (CE) no 768/2005, (CE) no 2115/2005, (CE) no 2166/2005, (CE) no 388/2006, (CE) no 509/2007, (CE) no 676/2007, (CE) no 1098/2007, (CE) no 1300/2008 y (CE) no 1342/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) no 2847/93, (CE) no 1627/94 y (CE) no 1966/2006
- REGLAMENTO (UE) N o 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) n o 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo

Aprobado por: Marta Rodríguez Samaniego

Cargo: Responsable de Seguridad Alimentaria