

**LUBINA SALVAJE CONGELADA**

DESCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	Lubina congelada
Nº CERTIFICADO	
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Dicentrarchus labrax (BSS)</i>
CÓDIGO GTIN	Según arte de pesca
ZONA DE CAPTURA	Zona FAO 27
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre y similares, sedales y anzuelos, redes de enmalle y similares.
PRESENTACIÓN	Entero o eviscerado
ENVASADO	En envase / bolsa plástica apta para uso alimentario en embalaje de cartón
INGREDIENTES	Sin aditivos

**ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**

Al tacto, el producto deberá estar duro y compacto, sin escarcha. El envase estará intacto y sin daños. El producto no presentara señales de descongelación o alteración (olor, agua, envase mojado, etc).

**CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Contaminante	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg
Mercurio	0,5 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

**ETIQUETADO**

ASTURPESCA, S.L. Travesía de la Industria, nº74-76 Avilés - Asturias		ES 12.09324/O CE
- Nombre comercial de la especie. - Nombre científico de la especie. - Código FAO 3-alfa - Formato de presentación - Método de producción. - Zona de captura - Arte de pesca	- Fecha de congelación - Fecha de caducidad - Nº de lote - Peso neto - Condiciones de conservación	

**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.

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).

**DECLARACIÓN OGM's**

Este producto no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente (OGM/GMO)

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Pescado congelado: En condiciones de congelación (-18°C ± 3°C)

**VIDA ÚTIL**

Respetando las condiciones de almacenamiento previamente descritas: 24 meses después de la fecha de congelación.

## 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 Calidad