RODABALLO SALVAJE

DESCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	Rodaballo
Nº CERTIFICADO	---
NOMBRE CIENTÍFICO	*Psetta maxima (TUR)*
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	Producto fresco
ENVASADO	En caja de poliestireno expandido, con lámina y con hielo.
INGREDIENTES	Sin aditivos

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Categoría Extra:
- Piel: pigmento vivo y tornasolado, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente
- Ojo: convexo (abombado), pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo (en el eviscerado): liso, brillante, difícil de separar de la carne.
- Aspecto de la carne: firme, translúcida, muy elástica, superficie lisa.
- Olor de branquias y de la cavidad abdominal: a algas marinas.

Categoría A:
- Piel: coloración viva, con pérdida parcial del brillo
- Mucosidad cutánea: Ligeramente turbia
- Ojo: Sobresaliente, pero ligeramente hundido, con pupila negra apagada y córnea ligeramente opalescente
- Branquias: color rojo moderado y mucosidad transparente presente
- Peritoneo en el eviscerado: liso, un poco apagada, que pueda separarse de la carne.
- Aspecto de la carne: firme, translúcida, con pérdida de elasticidad.
- Olor de branquias y de la cavidad abdominal: inaparente, neutro, ligeramente a mar.

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

Parámetros físico- químicos[1]	
pH	6,1 – 6,8
aw	0,994-0,990

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	- Identificación del barco - Puerto de desembarco - Primer expedidor / proveedor - Fecha de captura - Fecha de desembarco - Fecha de envasado - Peso neto - Nº de lote - Condiciones de conservación

[1] "Procesos de conservación de los alimentos". A. Casp y J. Abril. Ed. Mundi Prensa. 2003.

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 65ºC).

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 -18ºC) durante, al menos, 48 horas.

DECLARACIÓN OGM's

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Respetando el punto de fusión del hielo o en condiciones de refrigeración (0-5ºC).

VIDA ÚTIL

Respetando las condiciones de almacenamiento previamente descritas: 8 días.

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) Nº 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