

PESCADO BLANCO FRESCO

DESCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	Pescados de diversas especies marinas: merluza, rape, faneca, congrio, gallo, lenguado, entre otros.
Nº CERTIFICADO	
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Según especie.</i>
CÓDIGO GTIN	<i>Según artículo</i>
ZONA DE CAPTURA	Zona FAO 27
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	<i>Según artículo: Sedales y anzuelos, redes de enmalle y similares, redes de cerco, redes de arrastre y similares.</i>
PRESENTACIÓN	Producto fresco
ENVASADO	Según el artículo: En caja de poliestireno expandido o polietileno de alta densidad, con/sin 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.
- Rape: vasos sanguíneos (músculos ventrales) claramente definidos, de color rojo vivo.

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- químicos¹

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 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.

DECLARACIÓN OGM's

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA ÚTIL

Respetando las condiciones de almacenamiento previamente descritas: entre 5 y 6 días, dependiendo de la especie.

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



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS:
PESCADO FRESCO

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

PESCADO AZUL FRESCO

DESCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	Pescados de diversas especies marinas: bonito del norte, patudo, bacaladilla, sardina, caballa, jurel, boquerón, entre otros.
Nº CERTIFICADO	
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Según especie.</i>
CÓDIGO GTIN	<i>Según artículo</i>
ZONA DE CAPTURA	Zona FAO 27
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	<i>Según artículo: Sedales y anzuelos, redes de enmalle y similares, redes de cerco, redes de arrastre y similares.</i>
PRESENTACIÓN	Producto fresco
ENVASADO	Según el artículo: En caja de poliestireno expandido o polietileno de alta densidad, con/sin lámina y con hielo.
INGREDIENTES	Sin aditivos

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Categoría Extra:

- Piel: Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Consistencia de la carne: muy firme, rígida.
- Opérculos: plateados.
- Ojo: convexo, abombado; pupila azul negruzca brillante, párpado transparente.
- Branquias: color rojo vivo, púrpura uniforme, sin mucosidad.
- Olor de las branquias: fresco, a algas marinas; picante a yodo.

Categoría A:

- Piel: Colores ligeramente apagados y menos brillantes.
- Mucosidad cutánea: Ligeramente turbia.
- Opérculos: plateados, ligeramente teñidos de rojo o pardo.
- Ojo: Sobresaliente, pero ligeramente hundido, con pupila negra apagada y córnea ligeramente opalescente.
- Branquias: color rojo moderado y mucosidad transparente presente.
- Aspecto de la carne: firme, bastante rígida.
- Olor de branquias: inaparente, neutro, ligeramente a mar.

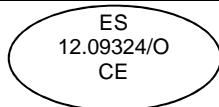
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contaminante	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	0,25 [anchova (<i>Engraulis species</i>), pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) y sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)]
	0,15 melva (<i>Auxis species</i>)
Mercurio	0,10 caballa (<i>Scomber species</i>), atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) y bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)
	0,5 mg/kg 1,0 mg/kg (bonito, atún, otros)
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 ²	
pH	6,1 – 6,8
aw	0,994-0,990

ETIQUETADO

ASTURPESCA, S.L. Travesía de la Industria, nº74-76 Avilés - Asturias		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

² "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 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.

DECLARACIÓN OGM's

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA ÚTIL

Respetando las condiciones de almacenamiento previamente descritas: entre 3 y 7 días, dependiendo de la especie.

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) No 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



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS:
PESCADO FRESCO

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

ESLAMOBANQUIOS FRESCOS

DESCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	Pescados de diversas especies marinas: pintarroja, raya, entre otros..
Nº CERTIFICADO	
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Según especie.</i>
CÓDIGO GTIN	<i>Según artículo</i>
ZONA DE CAPTURA	Zona FAO 27
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	<i>Según artículo: Sedales y anzuelos, redes de enmalle y similares, redes de cerco, redes de arrastre y similares.</i>
PRESENTACIÓN	Producto fresco
ENVASADO	Según el artículo: En caja de poliestireno expandido o polietileno de alta densidad, con/sin lámina y con hielo.
INGREDIENTES	Sin aditivos

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Categoría Extra:

- Ojo: convexo, muy brillante e irisado; pupilas pequeñas.
- Aspecto: con rigor mortis o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel.
- Olor: olor a algas.

Categoría A:

- Ojo: Convexo, ligeramente hundido; pérdida de brillo e irisación, pupilas ovaladas.
- Aspecto: pasada la fase del rigor mortis: ausencia de mucosidad sobre la piel y especialmente en la boca y en las aperturas branquiales.
- Olor: sin olor o con un ligero olor "pasado", pero no amoniacal.

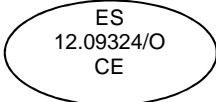
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contaminante	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg
Mercurio	1 mg/kg (tiburones: todas las especies)
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- químicos³

pH	6,1 – 6,8
aw	0,994-0,990

ETIQUETADO

ASTURPESCA, S.L. Travesía de la Industria, nº74-76 Avilés - Asturias		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

³ "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 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.

DECLARACIÓN OGM's

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA ÚTIL

Respetando las condiciones de almacenamiento previamente descritas: 5 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) 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



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS:
PESCADO FRESCO

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