

BONITO DEL NORTE FRESCO

| DESCRIPCIÓN | |
|----------------------|--|
| NOMBRE COMERCIAL | Bonito del norte |
| Nº CERTIFICADO | |
| NOMBRE CIENTÍFICO | <i>Thunnus alalunga</i> |
| CÓDIGO GTIN | <input type="text"/> |
| ZONA DE CAPTURA | FAO 27, subzona VIII |
| MÉTODO DE PRODUCCIÓN | Pesca extractiva |
| ARTE DE PESCA | Sedales y anzuelos |
| PRESENTACIÓN | Individuos enteros pertenecientes a la especie bonito del norte (<i>Thunnus alalunga</i>) |
| ENVASADO | Envases aptos para uso alimentario, de material inalterable, a peso variable, cubierto de hielo y etiquetado |
| 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 negra y córnea 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.

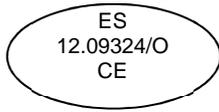
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

| Contaminante | Límites |
|-------------------|--|
| Plomo | 0,30 mg/kg |
| Cadmio | 0,10 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 ¹ | |
|--|-------------|
| 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 | |

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 que no se vaya a consumir el producto 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.

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

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: 7 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 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