

PULPO MSC FRESCO

DESCRIPCIÓN

NOMBRE COMERCIAL	Pulpo MSC
Nº CERTIFICADO	F-BV-1065
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Octopus vulgaris</i> (OCC)
CÓDIGO GTIN	<input type="text" value="Según tamaño"/>
ZONA DE CAPTURA	FAO 27, subzona VIII
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	Nasas.
PRESENTACIÓN	Producto fresco.
ENVASADO	Envases aptos para uso alimentario, de material inalterable, a peso variable, con lámina apta para uso alimentario, cubierto de hielo y etiquetado.
INGREDIENTES	Sin aditivos.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Categoría Extra:

- Piel: pigmentación viva, piel adherente a la carne.
- Carne: muy firme; color blanco nacarado.
- Tentáculos: resistentes al arranque.
- Olor: fresco, a algas marinas.

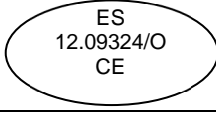
Categoría A:

- Piel: pigmentación apagada, piel adherente a la carne.
- Carne: firme; color blanco de cal.
- Tentáculos: resistentes al arranque.
- Olor: escaso o nulo.

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contaminante	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	1,0 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		
<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*.

Consumo preferentemente tras un tratamiento térmico capaz de garantizar la seguridad del producto por inactividad de los patógenos y parásitos que puedan estar en la materia prima cruda (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.

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: 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) 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