

GALLINETA EVISCERADA CONGELADA

DESCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	Gallineta eviscerada congelada
Nº CERTIFICADO	No aplicable.
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Helicolenus dactylopterus (BRF)</i>
CÓDIGO GTIN	Sedales y anzuelos 98433421011648
ZONA DE CAPTURA	Zona FAO 27
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.
ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos.
PRESENTACIÓN	Producto congelado, sin escamas y sin vísceras.
ENVASADO	En plástico apto para uso alimentario, en embalaje de cartón a peso variable.
INGREDIENTES	Sin aditivos

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Carne con textura firme y consistente, con superficie limpia sin parásitos visibles, ni restos ni objetos extraños; olor característico del producto.

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

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contaminante (1)	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg (otras especies)
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.	- Fecha de congelación	
- Nombre científico de la especie.	- Fecha de caducidad	
- Código FAO 3-alfa	- Nº de lote	
- Formato de presentación	- Peso neto	
- Método de producción.	- Condiciones de conservación	
- Zona de captura		
- Arte de pesca		

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).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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.
- (1) 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