

RABAS DE POTÓN DEL PACÍFICO

DESCRIPCIÓN

NOMBRE COMERCIAL	Rabas de potón del Pacífico	
Nº CERTIFICADO	No aplicable.	
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Dosidicus gigas (GIS)</i>	
CÓDIGO GTIN	98433421006903	Sedales y anzuelos
	98433421006910	Redes de arrastre
ZONA DE CAPTURA	Fao 87. Pacífico Sureste.	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva.	
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre y similares; sedales y anzuelos.	
PRESENTACIÓN	Tiras de manto de potón del Pacífico. Producto descongelado.	
ENVASADO	En bolsa apta para uso alimentario, en caja de poliestireno expandido con hielo. Peso establecido según las necesidades del cliente.	
INGREDIENTES	Potón del Pacífico, agua, sal, antioxidantes (E-330, E-331).	

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Tonalidad blanquecina, textura firme y consistente, olor característico del producto.

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contaminante (1)	Límites
Plomo	0,30 mg/kg
Cadmio	1 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.

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	- Fecha de envasado - Fecha de caducidad - Lista de ingredientes - Nº de lote - Condiciones de conservación - Leyenda "Producto descongelado"	

USO ESPERADO

Población destino: población en general, excepto aquellas personas alérgicas a los moluscos y/o a *Anisakis simplex*. Puede contener trazas de pescado y/o crustáceos.

Consumo preferentemente tras 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

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 después de la fecha de envasado.

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) 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 Seguridad
Alimentaria