

REF. **53080** **CHOCO MONGO 8**

NOMBRE CIENTIFICO / NOMBRE COMERCIAL

Sepia officinalis

Choco o jibia o sepia

CAPTURA

Tipo : CAPTURADO

Arte : Redes de arrastre

Zona/ OCEANO ATLÁNTICO CENTRO-ORIENTAL

País : Marruecos

CARACTERÍSTICAS

Sepias enteras sin eviscerar, congeladas en bloque y alineadas lateralmente.

Coloración marrón oscura, parte ventral más blanca, típico de la especie.

Textura elástica.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PESO/PIEZA: 500 - 700 g aprox.**

**Escandallo orientativo, sujeto a la propia variabilidad de la materia prima.

Glaseo	0,00	‰
--------	------	---

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional (valor medio por 100g de producto)

Valor energético	67,10	Kcal
Kj	281,00	Kj
Grasas	0,60	g
De las cuales saturadas	0,10	g
Hidratos de carbono	0,70	g
De los cuales azúcares	0,00	g
Proteínas	13,80	g
Sal	0,79	g

Los valores nutricionales pueden variar en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del producto.

ALERGENOS - RADIACIONES - OGM

Contiene: Moluscos y productos a base de moluscos

Puede contener trazas de: Pescados y productos a base de pescados
Crustáceos y productos a base de crustáceos

Radiaciones ionizantes: Producto no irradiado

Organismos genéticamente modificados: No contiene OGM

FORMATOPRIMARIO

Presentación: PESO NETO ESCURRIDO = PESO NETO= VARIABLE

Tipo Embalaje: Láminas de plástico transparentes, aptas para uso alimentario, envolviendo los bloques de producto individualmente.

SECUNDARIO

Tipo Embalaje: Caja máster marrón de cartón ondulado, de plegado holandés, impresa, etiquetada. En su interior los bloques envueltos en láminas de plástico. Cada caja contiene 2 bloques de producto congelado.

Dimensiones(mm): 570 x 350 x 190

* El peso de las cajas pueden variar en función de la cantidad de materia prima que alberguen.

El formato, dimensiones y presentación final pueden variar en función del proveedor.

MODO DE CONSERVACION

Temperatura recomendada de almacenamiento : Inferior o igual a -18 °C

MODO DE PREPARACION

Descongelar, eviscerar, eliminar piel, lavar y cocinar al gusto.

VIDA UTIL

24 meses desde fecha de envasado.

NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos: 10^6 ufc/g

* Enterobacterias/coliformes: 10^4 ufc/g

* Escherichia coli: 10 ufc/g

* Staphylococcus aureus: 10^2 ufc/g

* Salmonella: Ausencia/25 g

* Listeria monocytogenes: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

METALES PESADOS:

* Metales pesados: 0,30 ppm Pb, 1,0 ppm Cd, 0,30 ppm Hg.
El límite máximo se aplica en el animal sin vísceras.

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS (PFAS) - Contenido máximo ($\mu\text{g}/\text{kg}$ peso fresco):

* PFOS: 3,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$
* PFOA: 0,70 $\mu\text{g}/\text{kg}$
* PFNA: 1,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$
* PFHxS: 1,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$
* Suma de sustancias perfluoroalquiladas (PFOS/PFOA/PFNA/PFHxS): 5,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

DIOXINAS Y PCBs:

* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco
* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco
* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno.

OBSERVACIONES

Versión 7.
Capturado por redes de arrastre y/o nasas y trampas.

COMENTARIO INTERNO

Producto congelado en bloque en factorías de Marruecos.
El arte de pesca puede variar en función del barco, siempre prevalecerá el que aparezca en el etiquetado del producto.