

FICHA TÉCNICA RAPE NEGRO CONGELADO

Nombre:	PERLES MEDIACIÓN, S.L.		N. I. F.:	B-21.473.160		
Dirección:	Cl Dr. Celestino Verdier, nº 4-Bajo B		Teléfono:	+34.959.283.420		
Población:	21.001 HUELVA (Reino de España)		email:	esther.perles@perlesmediacion.com		
Nº RGSEAA:	12.021695/H ES CE		web:			
PRODUCTOR		DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FORMATO	
ASTIPECHE, S.A.		RAPE NEGRO	LOPHIUS BUDEGASSA	Cola de Rape Negro congelada	Embalajes de cartón de 25 Kg. aprox. Obligatorio pesar antes de su venta.	
ASTIPECHE TANGER, S.A.						
KHALID FISHERIES, S.A.						
ZONA DE CAPTURA	FAO 34	PAÍS DE ORIGEN	Reino de Marruecos			
MÉTODO DE PRODUCCIÓN		Pesca extractiva con Redes de Arrastre.				
INGREDIENTES	COMPOSICIÓN Y VALORES NUTRICIONALES (Por cada 100 gr. de porción comestible)				ETAPAS DEL PROCESO	
COLA DE RAPE NEGRO (Pescado Blanco)	Energía (Kcal)	72	Calcio (mg)	53	Capturado en Alta Mar. Clasificación y congelación a bordo. Envasado, embalado y etiquetado a bordo. Recepción y clasificación por artículo. Revisión y plan de muestreo.	
	Proteínas (g)	14,5	Hierro (mg)	5,3		
	Hidratos de Carbono (g)	<1	Zinc (mg)	1,7		
	Fibra (g)	0,0	Sodio (mg)	230		
	Grasa Total (g)	1,5	Potasio (mg)	350		
	Grasas Saturadas (g)	0,3	Vitamina A (µg)	45		
	Monoinsaturadas (g)	0,2	Vitamina B3 (µg)	2,1		
	Poliinsaturadas (g)	0,6	Vitamina B9 (µg)	13,0		
	Omega 3 (g)	0,5	Vitamina B12 (µg)	20,0		
Colesterol (mg)	39,0	Vitamina E (µg)	1,2			
ALÉRGENOS	Pescado, puede contener trazas de moluscos y/o crustáceos.	OGM	No tiene	IRRADIACIÓN	No tiene	
CONSERVACIÓN	Mantener Tª a ≤ -18° C	MODO DE EMPLEO	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.			
TRANSPORTE	-18° C (+3° C)	FECHA CAPTURA/ CONGELACIÓN	DD / MM / AA			
CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA	24 Meses desde la fecha de captura/congelación	LOTE	El sistema de asignación de Lote, en general, obedece a un número de cuatro cifras. Las dos primeras corresponden a la Marea y las otras dos al Año de captura.			
DESTINO FINAL PREVISTO:		Primera Venta / Profesionales del sector.				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
COLOR	Gris oscuro o marrón oscuro, sin escamas.		SABOR	Fresco natural.		
OLOR	Fresco natural y a algas marinas.		TEXTURA	Mucosidad cutánea: acuosa y transparente. Aspecto de la carne: firme, translúcida, muy elástica, superficie lisa.		
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)						
METALES PESADOS	Plomo: 0,30 mg/kg (sin vísceras)					
	Cadmio: 0,05 mg/kg (sin vísceras)					
	Mercurio: 0,5 mg/kg (sin vísceras)					
	Dioxinas PCB's	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g				
		Suma de dioxinas y PCB's similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g				
Benzo(a)pireno	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 Y PCB180 (CIEM-6): 75 pg/g					
UNIDAD DE VENTA	Cajas de Cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños.					
CALIBRE POR PIEZA (No disponible)	COLA DE RAPE NEGRO CONGELADA	RAPE G RAPE M RAPE P				
CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE						
ENVASE PRIMARIO	Bolsas Plástico	MEDIDAS EMBALAJE	620 mm x 370 mm x 205 mm	TIPO DE EMBALAJE	CARTÓN RECICLADO	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO						
CARACTERÍSTICAS DE PALET						
TIPO DE PALET	Europalet		CAJAS/PALET	---		

