
 PESCADOS BARANDICA, S.A.	FICHA TECNICA GALLINETA NORDICA cabra CONGELADA BLOQUE / IQF	Nº FT.GA NO C/CS
		REV.8
Rgsa- nº ce Es- 12.06583/s-ce		DATE: 28.02.20
		Pág 1 de 1

Nombre Proveedor	PESCADOS BARANDICA, S.A.	Telephone No:	0034942336088
Dirección:	BARRIO SAN MARTIN 214 - PEÑACASTILLO – CANTABRIA - SPAIN	Fax No.:	0034942336236
Nombre Contacto:	ARTURO ROBERTSON	E-mail:	arturo@barandica.es

Descripción Producto	Producto :	Descripción Lote:	Vida útil:
En - Golden redfish, Fr - Sébaste doré, Sp - Gallineta dorada. 3Alpha Code: REG Taxonomic Code: 1780100101	Entero Crudo, / Sin cabeza Sin Visceras Congelado- IQF Congelado salmuera	Número de Fabricación	18 meses desde transformación

Nombre Científico FAO Nombres	Zona de Captura – Arte de pesca	Materia Prima
Sebastes marinus	Noreste Atlántico (FAO 27)- Golfo de Vizcaya (CIEM VIII) Redes de Arrastre	

Temperatura Distribución:	Distribución:	Intención de USO:	Intención de Consumo:
< - 18°C Congelado	Caja Alimentaria REF 6 kg Peso Escurrido 4.8 kg Distribución todo el Mundo, mediante pallets, contenedores,	Cocinado o Transformado antes de su consumo.	Público en General : No posee consideraciones especiales. Producto de la Pesca.

Información Alergenos	Información OGM Reglamento(CE) 1829/03- 1830/03	Información Radiación Ionizantes Directive 1999/2 -1999/3	Otros
Pescado	No	No	Producto Natural sin Aditivos

ORGANOLEPTICO No admitido		QUIMICO		MICROBIOLÓGICO PARASITOLÓGICO	
*Piel:	Pigmentación muy apagada, la piel se desprende de la carne	HISTAMINA(ppm)	< 100 n:9 c:2 m:100 M:200	Mesófilos aerobios (ufc/g.)	< 1 x 10 ⁶
*Mucosidad cutánea:	Mucosidad gris amarillenta, opaca	CADMIO (ppm)	< 0.05	Enterobacteriaceas (ufc/g.)	< 1 x 10 ³
*Consistencia de la carne:	Blanda(flácida)	MERCURIO (ppm)	< 0.5	Salmonella (ufc/25g.)	AUSENCIA
*Opérculos:	Amarillentas	PLOMO (ppm)	< 0.3	Parásitos Externos	AUSENCIA
*Ojo:	Cóncavo en el centro; pupila gris ;córnea lechosa	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS) pg/g de peso en fresco	< 3,5		
*Branquias:	Amarillentas; mucosidad lechosa	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB-OMS) pg/g de peso en fresco	< 6.5		
*Olor de las branquias:	Agrio descompuesto	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6) ng/g de peso en fresco	< 75		