

# RODABALLO PRODEMAR

*Scophthalmus maximus/ Psetta maxima*

## FORMA DE COMERCIALIZACIÓN

Congelado en modalidad fileteado (fileteado especial según especificaciones de cliente)



## ENVASE

Envuelto en film plástico en cajas de 10 Kg

## ETIQUETADO

Según legislación del País de destino

## DISTRIBUCIÓN

Desde el Puerto de Vigo a destino final

## CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Los núcleos del producto presentarán caras compactas al corte con ausencia de cristales de hielo apreciables a simple vista. Tras la descongelación mostrará similar aspecto que los frescos, sin signos de enranciamiento o recongelación. Ausencia de hematomas diferentes de los normales, sin enmohecimiento, sin manchas de sangre, sin infestación manifiesta de parásitos, sin residuos excesivos. Su consistencia, una vez descongelado, será elástica, firme, con textura normal y característica del producto. Aspecto y olor propios del fresco con ausencia de materias extrañas (algas, arenas, etc.).

Como límite de consumo se establece 24 meses desde la fecha de congelación

## PARÁMETROS FÍSICO- QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Parámetros:	Tolerancias admitidas:	Métodos de análisis:	Parámetros:	Tolerancias admitidas:	Métodos de análisis:
Vibrio parahemolyticus (ufc/25 g)	Ausencia	C.E.N.A.N	Aeróbios mesófilos (31° + 1°C) (ufg/g)	Menos de 10.000	C.E.N.A.N
Clostridium perfringens (ufc/g)	Menos de 10	C.E.N.A.N	Coliformes totales (ufc/g)	Menos de 10	C.E.N.A.N
Bacillus cereus (ufc/g)	Menos de 100	C.E.N.A.N	Enterobacteriaceas totales	1 x 10 <sup>2</sup>	C.E.N.A.N
Tª en el centro de la pieza congelada (-18°C)	Ninguna	--	Salmonella – Shigella (ufc/ 25 g)	Ausencia	C.E.N.A.N
Staphilococos aureos (ufc/g)	Menos de 10	C.E.N.A.N			