

# RODABALLO PRODEMAR

*Scophthalmus maximus/ Psetta maxima*



## FORMA DE COMERCIALIZACIÓN

Fresco en modalidad fileteado

## ENVASE

Envuelto en film plástico. Cubierto de hielo en cajas de poliestireno de 6 Kg

HIELO (> 30% del peso neto del producto).

## ETIQUETADO

Etiqueta normalizada: R.D. 331/1999 y Reglamento (CE) n° 2065/2001

## DISTRIBUCIÓN

En destino NACIONAL (DENTRO PENINSULA) en menos de 48 horas

En destino EXTRANJERO Y FUERA PENINSULA hasta 4 días

## DURACION:

8 días desde fecha de envasado (apto para consumo humano)

## PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO		VALOR	TÉCNICA ANALÍTICA
Temperatura:		<4°C.	Termometría
Metales Pesados:	Cadmio (ppm)	≤0,05	Según Reglamento (CE)n° 466/2001 <sup>1</sup>
	Cobre (ppm)	≤20	Según Orden 2 agosto de 1991
	Mercurio (ppm)	≤0,5	Según Reglamento (CE)n° 466/2001
	Plomo (ppm)	≤0,2	Según Reglamento (CE)n° 466/2001

<sup>1</sup> Aplicable a partir del 1 de julio de 2002.

Indicadores de frescura:	Histamina (ppm) (solo en filetes)	<100	H.P.L.C
	NBVT (mg N/100g):	<30	Antonacopoulos
Dioxinas		≤4 pg EQT PCDD/F-OMS/g peso en fresco <sup>2</sup>	Según Reglamento (CE)n° 466/2001
Residuos de medicamentos <sup>3</sup>		legislación	Específicos
Compuestos halogenados:		Ausencia	Específicos
Materias extrañas:		Ausencia	Inspección visual

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETRO		VALOR	TÉCNICA ANALÍTICA
Parásitos :		Ausencia infestación	Inspección visual
Hongos:		Ausencia crecimientos	Inspección visual
Microbiología	Aerobios mesófilos Ufc/g) (31°C ±1°C)	< 1 x 10 <sup>6</sup>	C.E.N.A.N
	<i>Enterobacteriaceae</i> totales (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup>	C.E.N.A.N
	<i>Salmonella- Shigella</i> (ufc/25g)	Ausencia	C.E.N.A.N

<sup>2</sup> Dioxina (suma de policlorodibenzo-para-dioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQT-OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización [FET-OMS, 1997]

<sup>3</sup> Se aplican periodos de “cuarentena” después de su aplicación

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL ORIENTATIVA** (cant. por 100 g de porción comestible según datos bibliográficos):

PARÁMETRO	VALOR <sup>4</sup>	PARÁMETRO	VALOR	PARÁMETRO	VALOR
Valor energético (KJ)	427,0	Magnesio (mg)	20,0	Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,14
Valor energético (Kcal)	102,0	Zinc (mg)	0,5	Eq. de niacina (mg)	5,5
Proteínas (g):	20	Sodio (mg)	110,0	Ac. fólico (μg)	16,0
Hidratos de carbono (g):	1,3	Potasio (mg)	290,0	Vit B <sub>12</sub> (μg)	0,8
Grasas (g):	2,6	Fósforo (mg)	164,0	Ac. ascórbico (mg)	Trazas
Calcio (mg)	22,0	Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,15	Vit. A(eq. retinol) (μg)	14,0
Hierro (mg)	1,0	Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,06	Colesterol (mg)	60,0
Cloruros (mg)	0,07	Cenizas (mg)	1,17	Grasa saturada (mg)	0,31

**LEGISLACIÓN CITADA**

*Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico - Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.*

*Orden del 2 de agosto de 1991, por la que se aprueban las normas microbiológicas, los límites de contenido en metales pesados y los métodos analíticos para la determinación de metales pesados para los productos de la pesca y acuicultura.*

*Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de acuicultura.(modificado por el RD 1840/97 y RD 1977/99).*

*Real Decreto 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos.*

*Reglamento (CE) nº 466/2001 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.*

<sup>4</sup> Según datos bibliográficos