



BUEY DE MAR COCIDO CONGELADO

(*Cancer pagurus*)



Zona de captura:	FAO 27 Atlántico Noreste (IV Mar del Norte, VI Costa Noroeste de Escocia o VIIb Oeste de Irlanda). Puede proceder de otras zonas.
Método de obtención:	Capturado.
Arte de pesca:	Pesca extractiva con nasas y trampas.
Calibre:	Varios. Consultar con nuestro equipo comercial.
Ingredientes:	Buey de mar (CRUSTACEO), sal y laurel.
Presentación:	Buey de Mar cocido congelado.
Fecha de caducidad:	24 meses desde la fecha de congelación.
Conservación:	Producto congelado. Mantener a -18°C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	CRUSTÁCEO. Puede contener trazas de SULFITOS, PESCADO y/o MOLUSCOS. No contiene OGM's ni ha sido irradiado
Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.
Modo de uso:	Descongelar en refrigeración y consumir al gusto.
Descripción de la codificación del lote:	Número correlativo.
Envasado:	Bandeja termosellada o caja de pórex. Consultar con nuestro equipo comercial.



Pesos:	Pesos varios, consultar con nuestro equipo comercial.	
Parámetros microbiológicos:	<i>Aerobios mesófilos</i> : $\leq 10^5$ ufc/ g <i>Enterobacterias</i> : $\leq 10^2$ ufc/g E. coli: No detectado / g <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^2$ ufc/ <i>Salmonella</i> : No detectado / 25 g <i>Listeria</i> : No detectado / 25 g	
Parámetros fisicoquímicos (contenidos máximos):	<u>Metales pesados:</u> Plomo: $\leq 0,5$ mg/Kg peso fresco Cadmio: $\leq 0,5$ mg/ Kg peso fresco Mercurio: $\leq 0,5$ mg/ Kg peso fresco <u>Dioxinas y PCB's:</u> Suma de dioxinas: $\leq 3,5$ pg/g peso fresco Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: $\leq 6,5$ pg/g peso fresco Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: ≤ 75 ng/g peso en fresco <u>Sustancias perfluoroalquiladas:</u> PFOS: 3,0 μg /Kg peso en fresco PFOA: 0,7 μg /Kg peso en fresco PFNA: 1,0 μg /Kg peso en fresco PFHxS: 1,5 μg /Kg peso en fresco Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 5,0 μg /Kg peso en fresco pH: 7,69 <u>Actividad de agua</u> : 0,978	
Información nutricional (por 100 g de alimento):	Valor energético:	455 KJ/ 108 Kcal
	Grasas:	4,4 g
	De las cuales saturadas:	0,89 g
	Hidratos de carbono:	0,7 g
	De los cuales azúcares:	<0,4 g
	Proteínas:	16,4 g
	Sal:	1,23 g
Características organolépticas:	Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: PROPIAS DEL PRODUCTO.	
Legislación aplicable y sus modificaciones:	Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE, entre otras:	



Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 315/93 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (UE) No 1379/2013 Del Parlamento Europeo Y Del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo, y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

