



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2022

LOMO DE ESPADA/RODAJA DE ESPADA NATURAL

FT ESPADA N.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Lomo o rodaja de espada
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Xiphias gladius Código Alfa3 FAO: SWO Familia: Xiphiidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Sedales y anzuelos / Palangre de deriva Especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO VARIBALE: 51, 57, 31, 34, 41, 47, 81, 87, 71, 77 Especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Lomo pez espada natural descongelado. Todos los lotes son de pescado congelado en alta mar. Cuerpo largo, casi cilíndrico, macizo. Maxilar superior alargado en forma de espada, con la sección plana. Son estilizados y tienen la característica de perder todos sus dientes y escamas en su etapa adulta. Formato: un lomo por caja, envasado al vacío con hielo en cajas EPS. Peso variable habitual en lomos: 3 – 6Kg. Formato en rodajas: a solicitud del cliente. Consulte disponibilidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: azul oscuro casi negro en el dorso, flancos y vientre plateados. Olor: no presentará olores extraños. Textura: Firme
INGREDIENTES	Pez espada 100%
IDENTIFICACIÓN	Las partidas se identifican con: fecha de envasado/ fecha caducidad, peso neto y nº lote de producto a través de una etiqueta que figura en la caja donde va embalado. En las etiquetas interiores de la bolsa de vacío figura el registro sanitario, así como una descripción del producto y sus ingredientes.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración: Conservación entre 0 y 2º C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	10 días desde la fecha de envasado en formato descongelado. 24 meses en formato congelado (a -18ºC o temperatura inferior). Una vez abierto, consumir antes de 48 horas.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	Aerobios mesófilos ----- < 1.10 ⁶ ufc/g Enterobacterias ----- < 1.10 ³ ufc/g Salmonella ----- Ausencia/25g

Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L.



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2022

LOMO DE ESPADA/RODAJA DE ESPADA NATURAL

FT ESPADA N.

METALES PESADOS Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones Reglamento (CE) 2073/2005 y modificaciones	Cadmio: 0,25 ppm Plomo: 0,30 ppm Mercurio: 1,0 ppm Dioxinas y PCBs: <ul style="list-style-type: none">- Suma de dioxinas: 3,5pg/g- Suma de dioxinas y PCB similares: 6,5pg/g- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6): 75ng/g
VALORES NUTRICIONALES Valores medios por 100g de porción comestible.	Energía total 108Kcal/448kJ Grasas 4,3g De las cuales saturadas 0g Carbohidratos 0g De los cuales azúcares 0g Proteínas 17g Sal 0,2g
ALÉRGENOS Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene PESCADO . Puede contener trazas de moluscos.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.
RECOMENDACIÓN PARA SU CONSUMO	Cocinar completamente para su consumo. Requerimiento de tratamiento térmico. Si se compra en formato descongelado, no volver a congelar. Se recomienda evitar su consumo en mujeres embarazadas o que puedan estarlo, así como en niños menores de 3 años.

IMAGEN ORIENTATIVA



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L.