

Fecha actualización: 30/01/2017

## DATOS GENERALES

Denominación comercial	Almeja Blanca Cocida
Denominación científica	Meretrix Lyrata
Zona de captura	Norte Oceano Pacífico FAO 61
Origen	Vietnam
Arte de pesca	Redes de arrastre
Nº Registro Sanitario	12.12258/V



## PRESENTACIÓN

Tamaño	40/60, 60/80
Peso neto	6 Kg.
Peso con glaseo	6 Kg.
Glaseo	No contiene
Envase	1 Kg. al vacío
Embalaje	Caja de cartón de 6 Kg.
Paletización	132 cajas / palet
Cajas base	12 cajas
Alturas bases por palet	11 filas
Código de barras:	
Caja almeja blanca 40/60	8412096020008 – EAN 128 (Fecha caducidad, lote)
Bolsa almeja blanca 40/60	8412096020039 – EAN 13
Código de barras:	
Caja almeja blanca 60/80	8412096020015 – EAN 128 (Fecha caducidad, lote)
Bolsa almeja blanca 60/80	8412096020046 – EAN 13

## INGREDIENTES

Almeja blanca cocida.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Según la legislación vigente, Directiva 2007/68/CE de la comisión del 27 noviembre del 2007, que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE, este producto se encuentra dentro de los considerados como alérgenos.

Cereales	No	Crustáceos	No	Apio	No
Huevos	No	Cacahuetes	No	Mostaza	No
Leche	No	Soja	No	Altramuces	No
Pescado	No	Frutos secos	No	Sulfitos	No
Moluscos	Si				

## VALORES NUTRICIONALES

<b>Información Nutricional Media</b>	<b>100 g</b>
Valor Energético	66 Kcal / 277 kJ
Grasas	1 g
De las cuales saturadas	0.1 g
Hidratos de Carbono	3 g
De los cuales azúcares	3 g
Proteínas	12 g
Sal	128 mg

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Característico del producto

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) N° 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (CE) N° 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

## DATOS ANALÍTICOS

	PARÁMETROS	LÍMITE
Microbiológicos	Aeróbios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g
	Enterobacterias	10 <sup>3</sup> ufc/g
	Salmonella/Shigella	Ausencia en 25g
	Legislación: <i>Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007</i>	
Fisicoquímicos	Plomo	1,5 mg/kg peso fresco
	Cadmio	1,0 mg/kg peso fresco
	Legislación: <i>Reglamento 629/2008 que modifica el Reglamento 1881/2006</i>	

