

PRODUCTO: ALMEJA BLANCA DEL PACÍFICO COCIDA ULTRACONGELADA AL VACÍO



ESPECIE	Meretrix lyrata	
MARCA COMERCIAL	MARSANA	
MÉTODO DE EXTRACCIÓN	Pesca extractiva. Arte de pesca: Rastras	
ORIGEN	Océano Pacífico, FAO 61 (País de origen: Vietnam)	
USO PREVISTO	Consumo cliente final	
VIDA ÚTIL	24 meses desde fecha de congelación (-18°C)	
FORMA DE PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: Almejas enteras con valvas cerradas - Congelación en túnel tras cocción y envasado al vacío. 	
TAMAÑO / CALIBRE	Tiraje 1: 40-60 piezas/Kg	Código Producto Pesciro: 00018
	Tiraje 2: 60-80 piezas/Kg	Código Producto Pesciro: 00855
GLASEO	Sin glaseo	
Peso Neto / Peso Ecurrido	Peso Neto 10 x 1 Kg	
OMG´s	No presenta	
ADITIVOS	No presenta	
ALÉRGENOS	MOLUSCOS (la propia especie)	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Aspecto: Piezas enteras con concha, sin roturas. Ausencia de restos arena y otros cuerpos extraños.</p> <p>Color: Característico de la especie</p> <p>Olor y sabor: Característico marino.</p> <p>Tamaño y Uniformidad de tamaño: Tamaño uniforme según tiraje.</p>	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valor medio por 100 g de porción comestible)	<p>Valor energético: 333 kJ / 78 kcal</p> <p>Grasas: 0.7 g</p> <ul style="list-style-type: none"> - de las cuales Saturadas: 0.2 g <p>Hidratos de carbono: 8.9 g</p> <ul style="list-style-type: none"> - de los cuales Azúcares 0 g <p>Proteínas: 9.1 g</p> <p>Sal: 1.3 g</p>	

CARACTERÍSTICAS de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

	Parámetro	Valor Límite
Características físico-químicas	Plomo	1.5 ppm
	Cadmio	1.0 ppm
	Mercurio	0.50 ppm
	Toxinas diarreicas DSP	160 µg eq ác. ocadaico (OA)/Kg
	Toxina paralizante PSP	800 µg eq saxitoxina/Kg
	Toxina amnésica (ASP)	20 mg ác. domoico/Kg
	Especificaciones microbiológicas	Parámetro
Aerobios mesófilos (31°C+/-1°C)		1×10 ⁶ u.f.c./g
Enterobacteriáceas totales		1×10 ³ u.f.c./g
Salmonella		Ausencia/25g
Listeria monocytogenes		Ausencia/25g
e.coli		< 10 u.f.c./g
Estafilococos coagulasa+	< 100 ufc/g	

PRODUCTO: ALMEJA BLANCA DEL PACÍFICO COCIDA ULTRACONGELADA AL VACÍO

PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

MENCIONES DEL ETIQUETADO

Denominación comercial y científica de la especie
 Modo de presentación y/o tratamiento
 Talla
 Método de producción
 Zona de captura y arte de pesca
 Origen
 Peso neto
 Número de establecimiento autorizado
 Identificación de la empresa comercializadora
 Fecha de congelación
 Fecha consumo preferente
 Lote
 Condiciones de conservación

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO

Bolsa de plástico a vacío de 1 Kg



Caja de cartón de 10x1 Kg



Eur-palet (1200x800mm)

Base: 8 cajas
 Alturas: 13

Palet: 104 cajas
 1040 Kg



Editado por: Óscar Pérez, Director de Calidad
 Última revisión: 03/04/2017



Aprobado por: Francisco Gómez, Director de Compras
 Fecha: 03/04/2017

