

PRODUCTO: CARNE DE ALMEJA AMARILLA COCIDA ULTRACONGELADA



| | |
|--|---|
| ESPECIE | Paphia undulata |
| MARCA COMERCIAL | MARSANA |
| MÉTODO DE PRODUCCIÓN | Pesca extractiva. |
| ARTE DE PESCA | Rastras |
| ORIGEN | Océano Pacífico, FAO 71 (País de origen: Vietnam) |
| USO PREVISTO | Consumo directo y elaboración de productos (mezclas, cocktails) |
| VIDA ÚTIL | 24 meses desde fecha de congelación (-18°C) |
| FORMA DE PRESENTACIÓN | - Presentación: Almejas enteras sin concha, cocidas y congeladas IQF |
| TALLA / CALIBRE | 500-700 piezas/Kg |
| | 500-800 piezas/Kg |
| | 700-1000 piezas/Kg |
| | 800-1000 piezas/Kg |
| | 1000-1500 piezas/Kg |
| GLASEO | Glaseo: 20% no compensado |
| Peso Neto / Peso Ecurrido | Peso con glaseo 10 x 1 Kg / Peso Ecurrido 10 x 800g |
| OMG´s | No presenta |
| ADITIVOS | No presenta |
| ALÉRGENOS | MOLUSCOS (la propia especie) |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Aspecto: Piezas enteras sin concha. Color: Amarillo característico de la especie. Olor y sabor: Característico marino. Textura: Firme Tamaño: Tamaño uniforme según tiraje. |
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valor medio por 100 g de porción comestible) | Valor energético: 255 kJ / 60 kcal Grasas: 1.1 g - de las cuales Saturadas: 0.4 g Hidratos de carbono: 1.1 g - de los cuales Azúcares 0 g Proteínas: 12 g Sal: 0.58 g |

PRODUCTO: CARNE DE ALMEJA AMARILLA COCIDA ULTRACONGELADA

| CARACTERÍSTICAS de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA | | |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Características fisico-químicas | Parámetro | Valor Límite |
| | Plomo | 1.5 ppm |
| | Cadmio | 1.0 ppm |
| | Mercurio | 0.50 ppm |
| | Toxina paralizante (PSP) | 800 µg eq saxitoxina/kg |
| | Toxina amnésica (ASP) | 20 mg ác. domoico/Kg |
| | Toxina diarreica (DSP) | 160 µg eq ác. ocadaico (OA)/Kg |
| Especificaciones microbiológicas | Parámetro | Valor Límite |
| | 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: CARNE DE ALMEJA AMARILLA COCIDA ULTRACONGELADA

PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

| | | |
|--|---|--|
| <p>MENCIONES DEL ETIQUETADO</p> | <p>Denominación comercial y científica de la especie Modo presentación y/o tratamiento Talla Método de producción Zona de captura Arte de pesca País de origen Contenido congelado Peso escurrido Número de establecimiento autorizado Identificación de la empresa comercializadora Fecha de Congelación Fecha Consumo Preferente Lote Valore nutricionales Condiciones de conservación Modo de empleo</p> | |
| <p>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO</p> <p>Paletización: 72 cajas 720 kg neto</p> | <p>Bolsa de polietileno de 1 Kg con rider</p> |  |
| | <p>Caja de cartón 10 Kg</p> |  |
| | <p>Paletización: Base: 9 cajas Alturas: 8 Peso Neto: 720 Kg Variable en función de las necesidades logísticas o del cliente</p> |  |

Editado por: Óscar Pérez, Director de Calidad
 Última revisión: 16/02/2017



Aprobado por: Francisco Gómez, Director de Compras
 Fecha: 16/02/2017

