

**PRODUCTO: ALMEJA DEL PACÍFICO COCIDA ULTRACONGELADA GRANEL**



<b>ESPECIE</b>	<i>Meretrix lyrata</i>		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MARSANA		
<b>MÉTODO DE EXTRACCIÓN</b>	Pesca extractiva. Arte de pesca: Rastras		
<b>ORIGEN</b>	Océano Pacífico FAO 61 / País de origen: Vietnam		
<b>USO PREVISTO</b>	Consumidor final-Descongelar en refrigeración y cocinado previo consumo		
<b>VIDA ÚTIL</b>	24 meses desde fecha de congelación (-18°C)		
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación: Almejas cocidas enteras con valvas cerradas.</li> <li>- Congelación en túnel tras cocción.</li> </ul>		
<b>TAMAÑO / CALIBRE</b>	<b>60-80 piezas/Kg</b>	Código PESCIRO = 00021	GTIN 14= 18437008625-34-5
	<b>80-100 piezas/Kg</b>	Código PESCIRO = 01197	GTIN 14= 18437008625-94-9
	<b>100-120 piezas/Kg</b>	Código PESCIRO = 01211	GTIN 14= 18437008625-95-6
<b>GLASEO</b> <i>Peso Neto / Peso Ecurrido</i>	Sin glaseo Peso Neto 10 Kg		
<b>OMG's</b>	No presenta		
<b>ADITIVOS</b>	No presenta		
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>MOLUSCOS</b> (la propia especie)		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: Piezas enteras con concha, sin roturas. Ausencia de restos arena u otros cuerpos extraños. Color: Característico de la especie Olor y sabor: Característico marino. Tamaño y Uniformidad de tamaño: Tamaño uniforme según tiraje.		
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b> <i>(valor medio por 100 g de porción comestible)</i>	Valor energético: 333 kJ / 78 kcal Grasas: 0.7 g - de las cuales saturadas: 0.2 g Hidratos de carbono: 8.9 g - de los cuales azúcares 0 g Proteínas: 9.1 g Sal: 1.3 g		

**CARACTERÍSTICAS de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Características físico-químicas	Parámetro	Valor Límite
		Plomo
	Cadmio	1.0 ppm
	Mercurio	0.5 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

**PRODUCTO: ALMEJA DEL PACÍFICO COCIDA ULTRACONGELADA GRANEL**

Especificaciones microbiológicas	Parámetro	Valor Límite
	Aerobios mesófilos (31°C+/-1°C)	1×10 <sup>6</sup> u.f.c./g
	Enterobacteriáceas totales	1×10 <sup>3</sup> u.f.c./g
	E.coli	< 10 u.f.c./g
	Estafilococos coagulasa+	< 100 ufc/g
	Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	

**PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO**

<b>MENCIONES DEL ETIQUETADO</b>	Denominación comercial y científica de la especie Modo 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 Modo de empleo	
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO</b>	Caja granel 10 Kg	
	Apertura caja de cartón de 10 Kg	
	Eur-palet (1200x800mm)  Base: 9 cajas Alturas: 12  Palet: 108 cajas 1080 Kg	

**Editado por:** Oscar Pérez, Director de calidad  
 Última revisión: 31/05/2017

**Aprobado por:** Francisco Gómez, Director de Compras  
 Fecha: 31/05/2017