

| | | |
|----------|---------------|-----------------|
| BATEAMAR | ANEXO | Edición: Jun-17 |
| CYAS | FICHA TECNICA | Revisión: 1 |

MEJILLON ENVASADO AL VACIO COCIDO Y ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN

Mejillón cocido (*Mytilus galloprovincialis*)

Zona de cría: FAO 27 (Atlántico Noreste) Subzona IX. Criado en Galicia (España)

Producto de acuicultura

INGREDIENTES

Mejillón (*Mytilus galloprovincialis*)

ALERGENOS

Contiene moluscos.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Nº secuencial de fabricación, compuesto de tres dígitos, más las dos últimas cifras del año en curso, ej.: L: NNAA

VIDA ÚTIL

18 meses tras su fabricación.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura y color: La carne del molusco es firme y no pulposa, con el color característico de la especie una vez cocido.

Olor y sabor: Los característicos del producto cocido y está exento de olores y sabores anormales.

El producto está exento de restos perceptibles de materias extrañas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales:

Salmonella, spp.: Ausencia/25g.

Listeria monocytogenes: Ausencia/25g.

Límites operativos:

E.coli: 10 ufc/g.

S. aureus: 1000 ufc/g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Límites legales:

Cadmio: 1 ppm.

Plomo: 1,5 ppm

Mercurio: 0,5 ppm.

BIOTOXINAS MARINAS

Límites legales:

Ac.Odaico (OA), Dinofisistoxinas y Pectenotoxinas (PTX): <160µg de equ. OA/ Kg

| | | |
|----------|---------------|-----------------|
| BATEAMAR | ANEXO | Edición: Jun-17 |
| CYAS | FICHA TECNICA | Revisión: 1 |

Azspirácidos (AZA) <160 µg equ AZA/Kg
 Yesotoxinas (YTX) <1mg de eq YTX/Kg
 Saxitoxinas (STX) <800 µg PSP/Kg
 Acido domoico (DA) <20 mg de de DA/Kg

PRESENTACIÓN - ENVASADO

20-40 piezas/Kg

Presentación:

- Bolsas de 1 kg., 500 gr., 400 gr.
- Cajas de 18 kg., 15 kg., 10 kg., 9 kg. y 8 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En congelación: ≤ -18° C.

MODO DE EMPLEO

Listo para ser consumido

COMPOSICION NUTRICIONAL

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Valor nutricional por 100 g | |
| Valor energético | 339 kJ/80 kcal |
| Grasas | <3 g |
| de las cuales: -saturadas | 0,6 g |
| Hidratos de carbono | <2 g |
| de los cuales, -azúcares | <2 g |
| Proteínas | 13,7 g |
| Sal | 1,4 g |

| | | |
|----------------------|----------------------------|----------------------------|
| Nº de Revisión: 1 | Fecha revisión: 06-2017 | Firma responsable calidad: |
|----------------------|----------------------------|----------------------------|