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

MEJILLON MEDIA CONCHA COCIDO ULTRACONGELADO IQF

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*) agua y jarabe de glucosa.

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

Azaspirácidos (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

Media concha: 60-100 piezas/kg
 Media concha super: 40-60 piezas/kg.

Presentación:

- Bandejas de 1 kg., 800 gr., 500 gr., 400 gr.
- Bolsas de 1 kg., 500 gr., 400 gr.
- Cajas de 18 kg., 15 kg., 10 kg., 9 kg., 8 kg., 6 kg., 5 kg., 4 kg., 3 y 2'5 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En congelación: ≤ -18º C.

MODO DE EMPLEO

Listo para ser consumido

COMPOSICION NUTRICIONAL

Valor nutricional por 100 g	
Valor energético	366 kJ/87 kcal
Grasas	<3 g
de las cuales: -saturadas	0,6 g
Hidratos de carbono	<2 g
de los cuales, -azúcares	<2 g
Proteínas	14,7 g
Sal	1,6 g

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