

<i>Nombre científico</i>	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
<i>Método de obtención</i>	Cultivo en Viveros Flotantes. Acuicultura.
<i>Zona de procedencia</i>	Rías Gallegas – Atlántico Noreste- Producido en España

Tamaños

<i>VIANDA ESPECIAL:</i>	<i>50-70 pz/kg</i>
<i>VIANDA GRANDE:</i>	<i>100 pz/kg</i>
<i>VIANDA G120:</i>	<i>120 pz/kg</i>
<i>VIANDA M:</i>	<i>120-200 pz/kg</i>
<i>VIANDA PEQUEÑO:</i>	<i>200-300 pz/kg</i>
<i>VIANDA P.P.:</i>	<i>300-500 pz/kg</i>
<i>VIANDA P.P.:</i>	<i>500-800 pz/kg</i>
<i>VIANDA ROTO</i>	

ETAPAS DE FABRICACIÓN Y PROCESO

Pedido de mejillón con o sin DOP, Recepción de la materia prima; Comprobación de la documentación y clasificación en DOP o sin DOP; Lavado y desgranado; Desbisado en crudo; Cocción.; Enfriado; Salmuera; Desbisado del mejillón cocido; Clasificación por tamaño; Almacenamiento del producto cocido en refrigeración; Lavado; Ultracongelación; Secado; Envasado; Almacenamiento en cámara de congelados.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

% biso externo¹	<= 15%
% roto²	<= 10%
% conchas	<= 3%
% fauna acompañante	<=3%
% glaseo	<=10 %, +5 %

INGREDIENTES

Mejillón (**Molusco**), sal

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

- Características visuales propias de la frescura. Comprobación de:
 - o Color – (dependiendo de la zona de extracción) anaranjado a anaranjado pálido
 - o Olor – suave olor a mar característico al molusco. Ausencia de olor amoniacal o cualquier otro olor que indique alteración.
 - o Textura – firme y elástica. Ausencia de mucosidad.

OGM-s

La empresa Mejillones Nidal S.L. certifica que nuestro producto no contiene “alimentos modificados genéticamente” (GMOS) (ref. Reg. EC 1829/2003 y 1830/2003).

¹ Más de 1 cm

² Se entenderá que el mejillón está roto cuando le falte al menos un 25% en alguna de sus caras

VALORES NUTRICIONALES

	Valores por 100 g	Información nutricional para 100g de producto - Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
VALOR ENERGÉTICO	92 Kcal / 389 kJ	5%
GRASAS (g)	2,2	3%
De las cuales:		
Saturadas (g)	0,6	3%
HIDRATOS DE CARBONO (g)	4,1	2%
De los cuales Azúcares (g)	<0,5	0%
PROTEINAS (g)	14	28%
SAL (g)	2,3	38%
Omega 3 (EPA + DHA)	680 mg	
HIERRO	2,8 mg	20%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Los criterios microbiológicos aplicables a la producción de moluscos cocidos, se recogen en el Reglamento 2073/2005 de la Comisión del 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.

Salmonella spp.	Listeria monocytogenes	Estafilococos coagulasa positivos	Escherichia coli
No detectado en 25 g	<100 ufc/g	m = 100 ufc/g	m = 1 ufc/g
Satisfactoria si los valores son <m			

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

Metales pesados ³	DIOXINAS Y PCB's ⁴	Hidrocarburos aromáticos policíclicos ⁵
Cadmio < 1,0 mg/Kg Plomo <1,5 mg/Kg Mercurio <0,5 mg/Kg	<3,5 pg/g de peso en fresco: suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS): <6,5 pg/g de peso en fresco: suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB- OMS) < 7,5 ng/g de peso en fresco: suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	< 30 µg/kg

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS TOXINAS ⁶

Ammnesic Shellfish Poison	<20 mg de ácido domoico / Kg
Paralytic Shellfish Poison	<800 µg / Kg
DSP	<160 µg equivalentes de AO/kg Ácido okadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas <160 µg equivalentes de AZA/kg Azaspirácidos <3.75 mg equivalentes de YTX/kg Yesotoxinas

SUSTANCIAS ALERGÉNICAS

SUSTANCIA ALERGENICA	¿Hay presencia dentro del producto?	¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?	¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	¿Puede haber presencia en la materia prima?
CEREALES que contengan gluten y derivados.	No	No	No	No
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS	No	No	No	Si
HUEVOS y derivados	No	No	No	No
PESCADOS y derivados	No	No	No	No
CACAHUETE y derivados	No	No	No	No

³normativa europea (Reglamento 1881/2006)

⁴normativa europea (Reglamento 1881/2006)

⁵normativa europea (Reglamento 1881/2006)

⁶normativa europea (Reglamento 853/2004)

SOJA y derivados	No	No	No	No
LECHE y derivados (incluyendo la lactosa)	No	No	No	No
Frutos de Cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, y derivados	No	No	No	No
SEMILLAS DE SESAMO y derivados	No	No	No	No
APIO y derivados	No	No	No	No
MOSTAZA y derivados	No	No	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No	No	No
Moluscos y productos a base de Moluscos	Si	No	No	Si
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂	No	No	No	No

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto congelado se mantendrá en cámara de conservación de congelado a una Temperatura igual o inferior a -18°C. Eventualmente la cámara de congelado puede sufrir unas breves fluctuaciones de un máximo de 3°C hacia arriba.

MODO DE CONSERVACION Y USO

En el congelador: conservar a -18°C, como máximo hasta la fecha de consumo preferente. En el frigorífico (temperatura recomendada entre 0°C -5°C): 1 día.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Cocinar completamente antes de consumir.

ENVASADO

La información que ha de figurar impresa en cada unidad de envasado dirigida al consumidor final será acorde al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

El producto estará envasado, independientemente de su formato final, en bolsas plásticas aptas para uso alimentario según la legislación vigente.

Formatos Presentación (peso total)	Caja 6 kg	Bolsa 1 kg
Vianda: Especial, Grande, 120, 120-200	Caja cartón 37,7 x 24,9 x 11,3 cm	Bolsa plástica
Paletizado: Palet europeo	126 cajas/palet o bien 135 cajas/palet	81 cajas/palet x 9 bolsas/caja x 1 kg/bolsa 126 cajas/palet x 5 bolsas/caja x 1 kg/bolsa

Formatos Presentación (peso total)	Caja 10 kg	Bolsa 1 kg
Vianda: Pequeño, Roto, P.P.	Caja cartón 37,2 x 24,3 x 19,0 cm	Bolsa plástica
Paletizado: Palet europeo	72 cajas/palet o bien 81 cajas/palet	81 cajas/palet x 9 bolsas/caja x 1 kg/bolsa 81 cajas/palet x 10 bolsas x 1 kg/bolsa 126 cajas/palet x 5 bolsas/caja x 1 kg/bolsa

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE³

18 meses desde la fecha de producción.

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE Y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:

El transporte del mejillón se realizará en camión isoterma o frigorífico manteniendo siempre una temperatura igual o inferior a -18°C permitiéndose unas breves fluctuaciones eventuales de un máximo de 3°C hacia arriba. Además, la caja del camión ha de ser fabricada con materiales aptos para la industria alimentaria, manteniéndose limpia y desinfectada en todo momento para evitar cualquier tipo de contaminación del producto.

En ningún caso se cargará mercancía si el camión frigorífico no dispone de frío o no alcanza como mínimo una temperatura igual o inferior a -15°C.

CONDICIONES RECEPCIÓN MERCANCÍA

El plazo para la recepción de observaciones organolépticas de la mercancía será de 3 días desde la recepción del producto. En el caso de observaciones que conlleven análisis del producto el plazo se ampliará hasta los 15 días desde la recepción de la misma.

El transportista firmará el albarán en conformidad del paletizado cargado.

Mejillones Nidal en ningún caso se hará cargo de mercancía manipulada y/o que no haya estado conservada a una temperatura adecuada (con registro de la temperatura) independientemente del tiempo transcurrido.

³ Estudio Vida útil realizado y aprobado por Anfacos Cecopesca el 03/11/2014-E03/14

	HISTORICO DE MODIFICACIONES			
	Rev	Fecha	Modificación / Motivos	
ELABORADO Y REVISADO POR CALIDAD CON LA COLABORACIÓN DE LOS RESPONSABLES DE VENTA Y APROBADO POR DIRECCIÓN:	0	Agosto 2012	CREACIÓN	
	1	Junio 2013	Creación de una única Ficha Técnica para todo el producto congelado	
	2	Agosto 2013	Ampliación de especificaciones en la temperatura de conservación y transporte de mercancía.	
	3	Diciembre 2013	Se referencia al anexo III del reglamento 853/2004, donde se especifican toxinas.	
	4	Enero 2014	Inclusión tamaño 500/800, inclusión media concha 80/100, inclusión formato envasado bolsa 400 gr	
	5	Abril 2014	Actualización de los límites químicos toxinas según el reglamento 15/2011	
	6	Junio 2014	Inclusión Límite Listeria Monocytogenes estudio vida útil.	
	7	Sept 2014	Sustitución Congelado por Ultracongelado.	
	8	Nov 2014	Inclusión modo conservación y uso	
	9	Enero 2015	Modificación valores nutricionales, Reglamento 1169/2011	
	10	Marzo 2015	Corrección legislación aplicable. Se incluye el Mercurio. Numeración estudios.	
	11	Junio 2015	Actualización formatos envasado.	
	12	Febrero 2016	Actualización formatos pesos.	
	13	Sept 2016	Actualización tabla nutricional	
	14	Dic.2016	Inclusión diferentes fracciones toxina DSP	
	15	Enero 2017	Actualización límites microbiológicos	
	16	Agosto 2017	Actualización características de calidad	
	17	Febrero 2019	Actualización características de calidad	
	DICIEMBRE 2020	18	Noviembre 2019	Sustitución de "Ausencia" por "No detectado" en especificaciones salmonella según reglamento.
		19	Junio 2020	Se incluye el alérgeno crustáceo y las condiciones de la recepción de mercancía.
20		Diciembre 2020	Actualización límite Yesotoxinas. Dioxinas y PCBs	