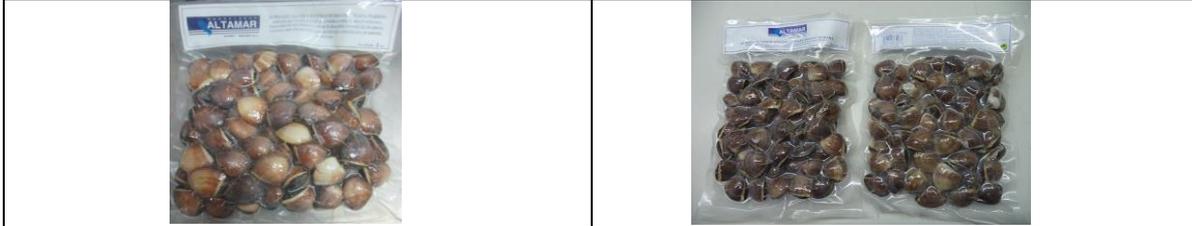


NOMBRE DEL PRODUCTO ALMEJA DEL PACÍFICO en 1 Kg. (MARRÓN)

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Almeja		
ESPECIE	<i>Meretrix Lyrata</i>		
ZONA DE PESCA	Oceano del Pacifico (FAO 71)		
PRODUCCIÓN	Acuicultura		
ARTE DE PESCA	Recolección a mano en la costa de Vietnam		
ORIGEN	Vietnam		
PESOS	MASTER (BRUTO) 6 Kg.	PESO (UNID VTA) 1 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 1Kg.
GLASEO	0 %		
CALIBRE	40/60	60/80	
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18º		
MARCA	ALTAMAR		
EAN 40-60	MASTER	8436010877370	UNIDAD DE VENTA 8436010873983
EAN 60-80	MASTER	8436010877387	UNIDAD DE VENTA 8436010873990

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)	
Valor energético (Kj/Kcal):	309/73	Microorganismos Aerobios	50.000 UFC/g
Grasas:	1,0 g.	Coliformes	< 10 UFC/g
de las cuales saturadas:	0,1 g.	Escherichia coli	N.D. (MPN/g)
Hidratos de carbono:	3,0 g.	Salmonella spp	N.D. (MPN/25g)
de los cuales azúcares:	0,0 g.	Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Proteínas:	13,0 g.	Listeria monocytogenes	N.D.
Sal:	0,1 g.		

ALÉRGENOS Y OGM's				
Ingredientes alérgenos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos	X			X
OGM's		X		
PRODUCTO IRRADIADO		X		

PACKAGING I PALETIZACIÓN					
PACKAGING	BOLSA	Medidas (LxAxG):	30x20.5 cm.	Peso:	1 Kg.
	CAJA	Medidas (LxAxG):	40 x 27 x 12 cm.	Peso:	6 Kg.
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	9	14	126	187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN
<p>En frigorífico: 24 horas En congelador sin estrellas: 3 días En congelador: * 1 semana ** 1 mes *** y **** (A -18º C). Ver fecha de consumo preferente No congelar de nuevo tras la descongelación.</p>

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN
<p>Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto</p>