

## Ficha técnica



<b>DENOMINACIÓN</b>
<b>CROQUETAS DE MEJILLON ULTRACONGELADAS IQF</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>
Producto elaborado a mano con mejillón picado y otros ingredientes, rebozado en pan rallado y ultracongelado. Criado en España. Mejillón ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) producto de acuicultura.
<b>INGREDIENTES</b>
Agua, Pan rallado (harina de <b>trigo</b> , agua, levadura y colorante natural E-160c), Bechamel en polvo instantánea (proteínas <b>lácteos</b> , almidón modificado E-1414, harina de <b>trigo</b> , aceite de coco, espesante E-412 y extracto de jamón), <b>Mejillón</b> cocido 12%, Pan rallado (Harina de maíz, dextrina, sal, gasificante (bicarbonato sódico), emulgente (E-471) y regulador de la acidez (fosfato monocálcico), Aceite de girasol, Caldo sabor pescado (sal, fécula de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, extracto de levadura, aceite de oliva, aroma, cebolla en polvo, colorante natural E-150d, especias (cúrcuma)), Encolante (almidón, dextrina y sal), Saborizante (glutamato monosódico E-621), Nuez moscada molida y Pimienta blanca molida.
<b>ALÉRGENOS</b>
Contiene <b>moluscos</b> , <b>gluten</b> y <b>leche</b> . Debido al origen del mejillón puede contener <b>pescado</b> y/o <b>crustáceos</b> .
<b>OMG (organismos genéticamente modificados)</b>
De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (OGM). Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y el conocimiento de nuestros procesos productivos.
<b>IRRADIACIÓN</b>
Este producto NO ha sido sometido a irradiación durante el proceso de fabricación. Según la documentación facilitada por nuestros proveedores los ingredientes utilizados tampoco han sido irradiados.
<b>TRATAMIENTOS RECIBIDOS</b>
Picado de la vianda de mejillón tras tratamiento térmico, mezclado, formado manual, empanado y ultracongelación IQF.
<b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</b>
Nº secuencial de fabricación, compuesto de tres dígitos, más las dos últimas cifras del año en curso: NNN-AA.
<b>VIDA ÚTIL</b>
18 meses desde fecha de fabricación.

## Ficha técnica



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura y color: consistencia firme, sin signos de recongelación, enmohecimiento, colores anormales o cualquier otra alteración o defecto.

Olor y sabor: exento de olores y sabores anormales.

El producto está exento de restos perceptibles de materias extrañas.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<u>Parámetros</u>	<u>Límites</u>
Aerobios mesófilos	10 <sup>5</sup>
Enterobacterias	1000 ufc/g
E. Coli	10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo	10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Tipos</u>	<u>Parámetros</u>	<u>Límites</u>
Metales pesados	Plomo	1,5 mg/kg
	Cadmio	1,0 mg/kg
	Mercurio	0,5 mg/kg
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Benzo(a)pireno	5,0 µ/kg
	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.	30,0 µ/kg

### BIOTOXINAS MARINAS

<u>Tipos de toxinas</u>	<u>Compuestos tóxicos</u>	<u>Límite</u>
Paralizantes (PSP)	Saxitoxinas	800 µg de equivalente de saxitoxina/kg
Amnésicas (ASP)	Ácido domoico	20 mg de ácido domoico/kg
Lipofílicas	Ácido ocadaico	160 µg de equivalentes de ácido ocadaico/kg
	Dinofisistoxinas	
	Pectenotoxinas	
	Yesotoxinas	3,75 mg de equivalente de yesotoxina/kg
	Azaspirácidos	160 µg de equivalentes de azaspirácido/kg

### PRESENTACIÓN - ENVASADO

45-50 piezas/kg

Presentación:

- Bandeja de 1 kg, 500 gr, 400 g
- Cajas de 18 kg, 9kg, 8 kg, 6 kg, 4 kg, 3 kg, 3.2 kg, 3,6 kg.

## Ficha técnica



### CONDICIONES CONSERVACIÓN

Congelación:  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

### POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general, excepto los alérgicos a moluscos, gluten, leche, pescado y/o crustáceos.

### USO PREVISTO

Cocinar completamente antes de su consumo.  
Instrucciones de preparación: freír sin descongelar, en abundante aceite (6 uds. por litro), a  $170\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante 6 minutos.

### COMPOSICION NUTRICIONAL

Valor nutricional por 100 g	
Valor energético	624 kJ/148 kcal
Grasas	3,9 g
de las cuales: -saturadas	1,19 g
Hidratos de carbono	22,6 g
de los cuales, -azúcares	0 g
Proteínas	5 g
Sal	0,93 g

### ELABORADOR

Bateamar, S.L.  
CIF: B36159119  
Lugar de Tragove, 140, Corvillón, 36630, Cambados, Pontevedra  
Registro sanitario: 26.05514/PO

Nº REVISIÓN	FECHA REVISIÓN	ELABORADO Resp. Calidad	APROBADO Gerencia
14	20/10/2020	Belén Couto	Manuel Abal