

VIEIRA DEL PACIFICO MEDIA CONCHA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación legal:	Vieira del Pacífico
Modo de presentación:	Vieira del Pacífico con media concha cruda, eviscerada con coral, congelada individualmente y glaseada
Nombre comercial:	Vieira del Pacífico
Nombre científico:	<i>Argopecten purpuratus</i>
Origen:	Perú
Zona de captura:	-
Modo de captura:	Acuicultura
Arte de pesca:	-
Congelación:	Congelación individual
Ingredientes:	Vieira del Pacífico , agua

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Talla	30/40 piezas/kg
Peso medio unitario (g/pz)	-
Glaseo (tolerancia):	25% (+/- 3%)
Observaciones:	-

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color:	Típico
Sabor:	Típico
Olor:	Típico
Textura:	Típica, tersa al mordisco



ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (tolerancia)	
Aeróbios mesófilos:	1x10 ⁶ ufc/g
Enterobacteriaceae:	1x10 ³ ufc/g.
<i>Salmonella spp</i> :	Ausencia/25g

CONTAMINANTES (contenidos máximos Reglamento 1881/2006)	
Plomo	1,5 mg/kg peso fresco
Cadmio	1,00 mg/kg peso fresco
Mercurio	0,50 mg/kg peso fresco
Suma de dioxinas	3,5 pg/g de peso en fresco
Suma de dioxinas y PCB similares a dioxinas	6,5 pg/g de peso en fresco
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	75 ng/g de peso en fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)	
Valor energético (kJ/kcal)	297/71
Grasas (g)	0,88
- de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono	0,88
- de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	15
Sal (g)	0,38

DESCRIPCIÓN LOGÍSTICA	
ENVASE	
Tipo de envase:	Bolsa de plástico con cavalier
Dimensiones:	330 x 230 mm
Peso del envase:	20 g aprox
Descripción del material:	Plástico apto para usa alimentario
Peso bruto (incluye envase):	1,02 kg aprox
Contenido:	1 kg
Peso neto = peso escurrido:	750 g
GTIN-13:	3760177820494

EMBALAJE	
Tipo de embalaje :	Caja de cartón ondulado automontable
Dimensiones:	410 x 300 x 240 mm
Peso del embalaje:	550 g aprox
Descripción del material:	Caja Cartón ondulado
Udes de envase/embalaje:	10
Peso bruto (incluye embalaje):	10,77 kg aprox
Contenido:	10 kg
Peso neto = Peso escurrido	7,5 kg
GS1-128:	3760177820494

PALETIZACIÓN	
Cajas/capa:	8
Capas / palet:	7
Nº cajas /palet	56
Peso bruto palet:	628 kg (aprox)
Peso con glaseo palet:	560 kg
Peso neto (escurrido) / palet:	420 kg
Altura (cm):	<190 cm

CONDICIONES DE CONSERVACION	
Fecha consumo preferente:	24 meses a partir de la fecha de congelación
Temperatura conservación:	Por debajo de -18°C
Modo de empleo:	Descongelar en el frigorífico. No volver a congerlar una vez descongelado. Cocinar antes de consumir.

ALÉRGENOS	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) (*1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.)K Koch]	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
No contiene ninguno de los alergenios relacionados anteriormente	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Esta información puede variar en función de la factoría, solo la información en la etiqueta del producto es autentica. Asegúrese de leer la información del envase del producto en el momento de la entrega y / o antes del consumo, especialmente si existe riesgo de alergias.

Este producto no contiene, ni está compuesto o se ha producido a partir de organismos modificados genéticamente (OMG). Además no ha sido obtenido de animales alimentados con pienso que contenga OMG.	<input checked="" type="checkbox"/>
--	-------------------------------------