



FICHA TÉCNICA PRODUCTO MEJILLON

-MEDIA CONCHA Y DOBLE CONCHA PRECOCIDA ULTRACONGELADA
CÓD-27/24

Fecha: Septiembre 2021
Rev 24

Nombre científico
Método de obtención
Zona de procedencia

Mytilus galloprovincialis
Cultivo en Viveros Flotantes. Acuicultura.
Rías Gallegas – Atlántico Noreste- Producido en España

Tamaños

MEDIA CONCHA ESPECIAL:	<40 pz/kg
MEDIA CONCHA:	40-60 pz/kg
MEDIA CONCHA:	60-80 pz/kg
MEDIA CONCHA:	80-100 pz/kg
DOBLE CONCHA:	60-80 pz/kg
DOBLE CONCHA:	80-100 pz/kg

ETAPAS DE FABRICACIÓN Y PROCESO

Producto transformado precocido y ultracongelado.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

% biso externo ¹	<= 15%
% roto ²	<= 10%
% fauna acompañante	<=3%
% glaseo	<=10 %, +-5 %

INGREDIENTES

Mejillón (Molusco), sal

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%

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

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).

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 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.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

Metales pesados ³	DIOXINAS Y PCB's ⁴	Hidrocarburos aromáticos policíclicos ⁵	Melamina
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) < 75 ng/g de peso en fresco: suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	< 30 µg/kg	2,5 mg/kg

³normativa europea (Reglamento 1881/2006)

⁴normativa europea (Reglamento 1881/2006)

⁵normativa europea (Reglamento 1881/2006)

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS TOXINAS ⁶

Ammnesic Shellfish Poison	<20 mg de ácido domoico / Kg
Paralytic Shellfish Poison	<800 µg equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina/ Kg
DSP	<160 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo < 3,75 miligramo de equivalente de yesotoxina por kilogramo < 160 microgramos de equivalentes de azaspirácido por kilogramo

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
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

⁶ normativa europea (Reglamento 853/2004)

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.

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.

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.

Formatos Presentación (peso total)	Caja 4 kg	Bolsa 1 kg	Formatos Presentación (peso total)	Caja 4 kg	Formatos Presentación (peso total)	Caja 4 kg
Media Concha 40-60	Caja cartón 37,7 x24,9 x11,3 cm Bolsa plástico	Bolsa plástica	Media Concha 60-80	Caja cartón 37,7 x24,9 x11,3 cm Bolsa plástico	Media Concha 80-100	Caja cartón 37,7 x24,9 x11,3 cm Bolsa plástico
Paletizado : Palet europeo	126 cajas/palet o bien 135 cajas/palet	81 cajas/palet x 7 bolsas/caja x 1 kg/bolsa	Paletizado : Palet europeo	126 cajas/palet	Paletizado : Palet europeo	126 cajas/palet o bien 135 cajas/palet

Formatos Presentación (peso total)	Caja 5 kg	Formatos Presentación (peso total)	Caja 7 kg	Bolsa 1 kg
Media Concha Especial <40	Caja cartón 37,7 x24,9 x11,3 cm Bolsa plástico	Doble Concha	Caja cartón 37,2 x24,3 x19,0 cm Bolsa plástico	Bolsa plástica
Paletizado : Palet europeo	126 cajas/palet o bien 135 cajas/palet	Paletizado : Palet europeo	72 cajas/palet o bien 81 cajas/palet	81 cajas/palet x 7 bolsas/caja x 1 kg/bolsa

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE⁷

24 meses desde la fecha de producción.

⁷ Estudio Vida útil realizado y aprobado por Anfac Cecopesca el 16/11/2020-E10/20

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO MEJILLON****-MEDIA CONCHA Y DOBLE CONCHA PRECOCIDA ULTRACONGELADA
CÓD-27/24**Fecha: Septiembre 2021
Rev 24**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.

HISTORICO DE MODIFICACIONES				
ELABORADO Y REVISADO POR CALIDAD CON LA COLABORACIÓN DE LOS RESPONSABLES DE VENTA Y APROBADO POR DIRECCIÓN:		Rev	Fecha	Modificación / Motivos
FECHA		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 Monocytógenas 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	Modificación valores nutricionales, Reglamento 1169/2011
		10	Junio 2015	Corrección legislación aplicable. Se incluye el Mercurio. Numeración estudios.
		11	Febrero	Actualización formatos envasado.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO MEJILLON

-MEDIA CONCHA Y DOBLE GONCHA PRECOCIDA ULTRACONGELADA
CÓD-27/24

Fecha: Septiembre 2021
Rev 24

Septiembre 2021



12	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	Abril 2018	Incorporación Precocido
18	Febrero 2019	Actualización características de calidad
19	Noviembre 2019	Sustitución de "Ausencia" por "No detectado" en especificaciones microbiológicas según reglamento.
20	Junio 2020	Se incluye el alérgeno crustáceos y las condiciones de la recepción de mercancía.
21	Diciembre 2020	Actualización límite Yesotoxinas. Dioxinas y PCBs
22	Marzo 2021	Ampliación consumo preferente a 24 meses.
23	Agosto 2021	Introducción melanina en especificaciones químicas.
24	Septiembre 2021	Cambio legislación biotoxinas. Especificación equivalentes de PSP.