VIEIRA MEDIA CONCHA

Características del producto

Denominación comercial	***Vieira del Pacífico.***
Formato	***Media Concha IQF, Con Coral.***
Nome Científico	**Agropecten purpuratus**
Registro Sanitario	**P166-PAI-PRSA**
Zona de Captura	***00***
Método Producción	***Acuicultura***
Origen	***Perú***

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	**10/20, 20/30, 30/40 P/KG**
Peso neto	***10 x 1Kg***
Paletización	***54 cajas pallet***
Embalaje	***Sin roturas, manchas o aplastamientos***
Etiquetado	***Cada caja con una etiqueta***

Composición nutricional[1]

Valor energético	***102 Kcal // 428Kj***		
Grasas	***4 g***	**Acidos grasos saturados**	***1.8 g***
Hidratos de carbono	**1 g**	**Azúcares**	**0.7g**
Sodio	***1.2 g***		
Sal [2]	***g***		
Proteínas	***16 g***		

Criterios microbiológicos [3]

Salmonella	***Ausencia en 25 g***
Listeria monocytogenes	***Ausencia en 25 g***
Aerobios mesófilos	***<1.000.000 ufc/g***
Enterobacterias	***<1.000 ufc/g***

Criterios químicos

Cadmio	***1,00 mg/kg***
Mercurio	***0,50 mg/kg***
Plomo	***1,50 mg/kg***

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	***Fresco/nulo***
Color	***Típico de la especie, sin quemaduras por frío.***
Sabor	***Bueno, agradable***
Textura	***Firme, elástica***

Alérgenos/ OMG

Contiene moluscos. Presencia circustancial trazas pescado/marisco,

El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente

Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): http://www.aesan.msc.es

Ingredientes

Vieira

Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18ºC. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3ºC en momentos de carga y descarga.

Caducidad

24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.
2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
3. Según Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005.