

## FICHA TÉCNICA

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
1 Nombre del producto	Almeja blanca de Vietnam		
2 Nombre científico	Meretrix lyrata		
3 Presentación	<input checked="" type="checkbox"/> Concha	Talla	70/90
	<input type="checkbox"/> Media concha	Talla	
	<input type="checkbox"/> Carne	Talla	
	<input type="checkbox"/> Cocida		
4 Origen de captura	1 VIETNAM	2	3
5 Zona de captura	FAO 61		
6 Método de captura	Rastras		
7 Congelación	Congelado en tierra		
8 Organismo modificado genéticamente?	No		
9 Declaración de ingredientes, incluidos los datos de los alérgenos (presencia como ingrediente y posible presencia por contaminación)	Los alérgenos deben mostrarse con mayúscula y el color más fuerte		
	<b>Almeja Cocida (MOLUSCO)</b>		
10 Aditivos			
11 Valor nutricional	Valor energético (kcal/kJ):	60 kcal / 255 kJ	
	Grasas (g):	1 g	
	- De las cuales saturadas (g):	0 g	
	Carbohidratos (g):	1 g	
	- De los cuales azúcares (g):	1 g	
	Proteínas (g):	10 g	
	Sal (g):	1.3 g	
12 Parámetros microbiológicos (Niveles máximos)	Conteo total de placas	<10 <sup>3</sup> CFU/g	
	Coliforme	-	
	E. Coli	<0.2 mpn/g	
	Enterobac Teriaceae	<10 CFU/g	
	Staphylococcus aureus	-	
	S. coagulase-positiva	<10 CFU/g	
	V. parahaemolyticus	-	
	Salmonellae spp	ND/25g	
	Listeria monocytogenes	ND/25g	
Vibrio Chlorelae	ND/25g		
13 Parámetros químicos (Maximum levels)	Cadmio (Cd)	0.01mg/kg	
	Plomo (Pd)	0.01mg/kg	
	Mercurio (Hg)	0.005mg/kg	
	Histamina	-	
	Arsenio (As)	-	
14 Características organolépticas	Apariencia	Concha entera (totalmente)	
	Color	Blanco	
	Sabor	Sabor dulce natural	
	Olor	Olor natural de almeja fresca	
	Textura	Tierna, firme y húmeda	
15 Condiciones de conservación	Mantener a menos de -18 grados		
16 Modo de preparación	Descongelar en el refrigerador y cocinar como producto fresco		
17 Fecha de consumo preferente	24 meses después de la fecha de congelación		
18 Formato	IQF 6*1kg, sin vacío		
19 STPP tratado	No		
20 Peso neto	6 Kg		
21 Peso neto escurrido	6 Kg		

<b>Date</b>	<b>10/5/22</b>