

PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA IQF GRANEL



ESPECIE	<i>Argopecten purpuratus</i>	
MARCA COMERCIAL	CALAMARING CHEF / PESCIRO	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Acuicultura ("de cría")	
ORIGEN	Perú	
USO PREVISTO	Distribución – cocinar previo consumo.	
VIDA ÚTIL	24 meses tras fecha de congelación	
FORMA DE PRESENTACIÓN	Carne con coral adherida a la concha, eviscerada. y glaseada. La vianda no se pega a la concha, es natural. Congelado IQF	
TAMAÑO / CALIBRE	Calibre: 10/20 pcs/kg	Artículo Pesciro: 02890
	Calibre: 20/30 pcs/kg	Artículo Pesciro: 02891
	Calibre: 30/40 pcs/kg	Artículo Pesciro: 02924
GLASEO	8+/-2 %-Compensado	
Peso neto / Peso Ecurrido	10kg	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Carne con coral presentada en su propia concha, congelada IQF, glaseada Color: Característico de la especie. Tamaño: uniforme según tiraje. Olor y sabor: Característico de la especie. Textura: Firme.	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valor medio por 100 g de porción comestible)	Valor energético.....378 kJ / 89 kcal Grasas..... 0.9 g - de las cuales saturadas..... 0.4 g Hidratos de carbono..... 6.3 g - de los cuales azúcares..... 0 g Proteínas..... 14 g Sal..... 0.23 g	

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Sustancia	Presencia / Ausencia
	Reg. 1881/2006 y posteriores modificaciones Reg. 853/2004 y posteriores modificaciones	OMG's
Aditivos		Ausencia
Alérgenos		MOLUSCO (la propia especie)
Parámetro		Valor Límite
Plomo		1.5 mg/kg
Cadmio		1.0 mg/kg
Mercurio		0.50 mg/kg
Toxina paralizante (PSP)		800 µg/Kg
Toxina amnésica (ASP)		20 mg de ác. domoico/kg
Ác Ocadaico + dinofisistoxinas + pectenotoxinas		160 µg eq. de AO/kg
Yesotoxinas		3,75 mg eq. de YT/kg
Azaspirácidos	160 µg eq. de AZA/kg	

PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA IQF GRANEL

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Parámetro	Valor Límite
	Aerobios mesófilos (30°C+/-1°C)	1×10 ⁶ u.f.c./g
	Enterobacteriáceas totales	1×10 ³ u.f.c./g
	Salmonella	No detectado /25g

Reg. 2073/2005 y posteriores modificaciones

PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

MENCIONES DEL ETIQUETADO	
	Denominación comercial y científica de la especie Modo presentación y/o tratamiento. Método de producción: Acuicultura Origen Contenido congelado Peso Escurrido Número establecimiento autorizado Identificación de la empresa comercializadora Fecha de Congelación Fecha de Consumo Preferente Lote Valores nutricionales Condiciones de Conservación Modo de empleo

ENVASADO	Caja 10Kg Dimensiones variables, según fabricante: 39x29x26 39x27x31 50X33X20 (LxFxA cm.)	
TRANSPORTE	PALETIZACIÓN: Eur-palet: 800/1200 Variable en función de las necesidades del cliente	

Editado por: Bárbara González,
Directora de Calidad
Última revisión: 29/09/2022



Aprobado por: Francisco Gómez,
Director de Compras
Fecha: 29/09/2022

