

PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA IQF



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: 02824	EAN13: 8436545911297 EAN14: 18436545911294
		Artículo Pesciro: 02903	EAN13: 8436545911297 EAN14: 28436545911291
	Calibre: 20/30 pcs/kg	Artículo Pesciro: 02823	EAN13: 8436545911303 EAN14: 18436545911300
		Artículo Pesciro: 02825	EAN13: 8436545911310 EAN14: 18436545911317
	Calibre: 30/40 pcs/kg	Artículo Pesciro: 02904	EAN13: 8436545911310 EAN14: 28436545911314
GLASEO	10% glaseo no compensado		
Contenido / Peso Ecurrido	Contenido congelado: 8 Kg (8 x 1Kg) / Peso Ecurrido: 7.2 Kg (8 x 900g) Contenido congelado: 10 Kg (10 x 1Kg) / Peso Ecurrido: 9 Kg (10 x 900g)		
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		

PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA IQF

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Reg. 1881/2006 y posteriores modificaciones Reg. 853/2004 y posteriores modificaciones	Sustancia	Presencia / Ausencia
	OMG's	Ausencia
	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
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Reg. 2073/2005 y posteriores modificaciones	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

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

PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA IQF

ENVASADO	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de plástico transparente con rider/cavalier 900g escurrido. 	
	<p>SECUNDARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caja 8Kg (8 x 1Kg) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Caja 10Kg (10 x 1Kg) 	
TRANSPORTE	<p>PALETIZACIÓN: Eur-palet</p> <p>72 Cajas palet (2.30m aprox.) 576 Kg netos</p> <p>Variable en función de las necesidades del cliente</p>	

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



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

