

Ficha Técnica



ALMEJA DEL PACÍFICO COCIDA

Junio 2023

TWENTY TIGER GROUP, SL. (RGS: ES-40.077834M-CE)

PRODUCTO			
Denominación del producto	Almeja del Pacífico Cocida		
Nombre científico	<i>Meretrix Lyrata</i>		
Descripción del producto	Almeja entera cocida congelada		
Talla	80/110		
Ingredientes y ALÉRGENOS	Almeja (MOLUSCO BIVALVO)		
Aditivos	no contiene		
Formato	10 kg IQF		
Fecha de consumo	24 meses después de la fecha de producción		
Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1 mes - *** y **** a -18°C hasta la fecha de consumo preferente		
Preparación	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.		
ORIGEN			
Origen	Vietnam		
Zona FAO	Océano Pacífico - FAO 61		
Método de pesca	Rastras		
CARACTERÍSTICAS			
ORGANOLÉCTICAS	Apariencia, color, sabor, olor, textura	Característicos del producto	
MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos Escherichia coli Coliform Staphylococcus Aureus Salmonellae spp Vibrio Parahaemolyticus Listeria Monocytogenes Vibrio Chlorelae	<5*10 ⁵ cfu/g <3MPN/g <100MPN/g <3MPN/g No/25g No/25g No/25g No/25g	
PARÁMETROS QUÍMICOS	Cadmio Plomo Mercurio Arsénico	0,19mg/kg Negativo Negativo Negativo	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g aprox.)		EMBALAJE Y PALETIZACIÓN	
Valor Energético	255Kj/60Kcal	Marca	Neutra
Grasas	1g	Capacidad	10 kg
- de las cuales saturadas	0,1g	Medidas	330 mm x 190 mm x135 mm
Hidratos de Carbono	1g	Tipo de palet	Europeo
- de los cuales azúcares	0g	Paletización	9 base * 10 altura
Proteínas	10g	Total cajas/palet	90
Sal	1,3g		