



VIEIRA MEDIA CONCHA

Características del producto

Denominación comercial	<i>Vieira del Pacífico</i>	
Formato	<i>Media Concha, en bolsa</i>	
Nome Científico	<i>Argopecten purpuratus</i>	
Zona de Captura	<i>Océano Pacífico Sudoriental, FAO 87</i>	
Método Producción	<i>Acuicultura</i>	
Origen	<i>Perú</i>	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	<i>20/30 piezas/ Kg</i>
Peso neto	<i>9,9 Kg (11 bolsas X 900 g)</i>
Paletización	<i>Variable</i>
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>

Composición nutricional¹

Valor energético	<i>84 Kcal/ 351 Kj</i>	
Grasas	<i>0,90 g</i>	Ácidos grasos saturados <i>0,10 g</i>
Hidratos de carbono	<i>0,0 g</i>	Azúcares <i>0,0 g</i>
Sal	<i>0,67 g</i>	
Proteínas	<i>19,0 g</i>	

Criterios microbiológicos³

Salmonella	<i>Ausencia en 25 g</i>
Escherichia coli	<i><23x10 NMP/ 25 g</i>
Staphylococcus aureus	<i>Máx 1x1000 ufc/g</i>

Criterios químicos

Cadmio	<i>1,00 mg/kg</i>
Mercurio	<i>0,50 mg/kg</i>
Plomo	<i>1,50 mg/kg</i>

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	<i>Característico, sin olores extraños</i>
Color	<i>Característico, típico de la especie</i>
Sabor	<i>Característico, sin sabores extraños</i>
Textura	<i>Firme</i>
Aspecto	<i>Uniforme, sin síntomas de deshidratación</i>

Alérgenos/ OMG

<i>Contiene moluscos.</i>
<i>Presencia circunstancial trazas pescado/marisco,</i>
<i>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente</i>

Población destino

<i>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</i>

Ingredientes

<i>Vieira</i>

Condiciones de almacenamiento y transporte

<i>El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.</i>

Caducidad

<i>24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.</i>
--

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 (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°1881/2006.