

**PRODUCTO: MEJILLÓN MEDIA CONCHA CHILENO CONGELADO**


<b>ESPECIE</b>	<i>Mytilus chilensis</i>
<b>MÉTODO DE EXTRACCIÓN</b>	Producto de acuicultura.
<b>ORIGEN</b>	Océano Pacífico, Criado en FAO 87 (País de origen: Chile)
<b>USO PREVISTO</b>	Industria transformadora / Distribución – cocinar previo consumo.
<b>VIDA ÚTIL</b>	24 meses a partir de la fecha de congelación (-18°C)
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	Mejillón cocido desprovisto de una valva tras la apertura de las mismas (media concha) Congelado en tierra IQF *También se comercializa producto proveniente de acuicultura sostenible (Certificado ASC)
<b>TAMAÑO / CALIBRE</b>	TALLA M: 50-80 pzs/Kg
<b>GLASEO</b> <b>Contenido congelado/ Peso Ecurrido</b>	Aprox 10% no compensado (+/- 2%) Caja 12 Kg - Contenido congelado: 12 Kg
<b>OMG´s</b>	No presenta
<b>ADITIVOS</b>	No presenta
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>MOLUSCO</b> (propia especie)
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: Piezas enteras presentadas en media concha congelada Color característico de la especie. Tamaño: uniforme según tiraje. Olor y sabor: Característico de la especie. Textura: Firme y elástica. Jugosa tras masticación.
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b> <i>(valor medio por 100 g de porción comestible)</i>	Energía: kJ 402/ 95kcal Grasas: 1.8 g - de las cuales Saturadas: 0.2 g Hidratos de carbono: 3.8 g - de las cuales Azúcares: <0.5 g Proteínas: 16 g Sal: 1.13 g

**CARACTERÍSTICAS de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Características fisico-químicas	Parámetro	Valor Límite
	Reg. 915/2023 y posteriores modificaciones  Reg. 853/2004 y posteriores modificaciones	Plomo
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

**PRODUCTO: MEJILLÓN MEDIA CONCHA CHILENO CONGELADO**

	Yesotoxinas	3,75 mg eq. de YT/kg
	Azaspirácidos	160 µg eq. de AZA/kg
	Benzo(a) pireno	5.0 µg/kg
	Suma de HAP: benzo(a)pireno, benzo(a) antraceno, benzo(b) fluoranteno y criseno	30.0 µg/kg
	Suma de dioxinas (pg EQT PCDD/FOMS/g)	3.5 pg/g peso en fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/FPCB OMS)	6.5 pg/g peso en fresco
	Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g)=Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	75 ng/g peso en fresco
	Ácido perfluorooctanosulfónico (PFOS)	3.0 µg/kg
	Ácido perfluorooctanoico (PFOA)	0.7 µg/kg
	Ácido perfluorononanoico (PFNA)	1.0 µg/kg
	Ácido perfluorohexanosulfónico (PFHxS)	1.5 µg/kg
	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	5.0 µg/kg
	Melamina	2,5 mg/kg
<b>Especificaciones microbiológicas</b> Reg. 2073/2005 y posteriores modificaciones	<b>Parámetro</b>	<b>Valor Límite</b>
	Aerobios mesófilos (30°C+/-1°C)	1×10 <sup>6</sup> u.f.c./g
	Enterobacteriáceas totales	1×10 <sup>3</sup> u.f.c./g
	Salmonella n 5 c 0	No detectado /25g
	Listeria monocytogenes n 5 c 0	No detectado /25g Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
	E. coli n 5 c 2 m 1 NMP/g M 10 NMP./g	100 u.f.c./g Productos comercializados durante su vida útil
	Estafilococos coagulasa+ n 5 c 2 m 100 u.f.c./g M 1000 u.f.c./g	10 NMP/g
		1000 u.f.c./g

**PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO**

<b>MENCIONES DEL ETIQUETADO</b>	Denominación comercial y científica de la especie Modo presentación y/o tratamiento Método de producción: Acuicultura Zona de cría País de origen Contenido congelado Peso escurrido Establecimiento autorizado Identificación de la empresa comercializadora Fecha de Congelación Fecha Consumo Preferente Lote Condiciones de conservación * Código Cadena de Custodia ASC: ASC-C-01089 (*SI EL PRODUCTO ES CERTIFICADO ASC)
---------------------------------	---

**PRODUCTO: MEJILLÓN MEDIA CONCHA CHILENO CONGELADO**

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO**

Bolsa de PE azul en caja a granel 9 Kg u 8 Kg



Europalet  
(1200x800mm)

Caja 9 Kg  
810 Kg/palet  
Base 9

Caja 8 Kg  
792 Kg/palet  
Base 9



**Editado por:** Bárbara González,  
Directora de Calidad  
Última revisión: 16/01/2025



**Aprobado por:** Francisco Gómez,  
Director de Compras  
Fecha: 16/01/2025

