

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :14/05/2019

1. REFERENCIA 34802

2. DENOMINACIÓN

VIEIRA GALLEGA LIMPIA G

3. MATERIA PRIMA

Vieira.

* NOMBRE CIENTIFICO :*Pecten maximus*

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Nordeste (FAO 27 Subzona IXa)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Vieiras enteras evisceradas congeladas individualmente. Piezas libres de roturas.

Coloración blanquecina con tonos anaranjados de la carne y marrón de la concha, típica de la especie.

Textura elástica.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

DIÁMETRO CONCHA: >12,5 cm

5. GLASEO 0%

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos: 10^5 ufc/g

* Enterobacterias/coliformes: 10^3 ufc/g

* Salmonella: Ausencia/25 g

* Listeria monocytogenes: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS:

* Metales pesados: 1,5 ppm Pb, 1,0 ppm Cd, 0,50 ppm Hg.

DIOXINAS Y PCBs:

* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco

* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS:

* Benzo(a)pireno: 5,0 microgramos/Kg peso fresco.

* Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno: 30 microgramos/Kg peso fresco.

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO = PESO NETO = VARIABLE

Embalaje primario:

Envase de plástico transparente, apto para uso alimentario, envolviendo las piezas una a una, con una etiqueta informativa.

Embase secundario:

Caja de poliestireno expandido con tapa, anónima, rotulada (510 x 320 x 150 mm), con las piezas a granel en su interior.

El peso de las cajas varía en función de la cantidad de materia prima que albergan.

El formato y presentación final puede variar en función del proveedor.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto congelado individualmente en España.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 0.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado por rastras.

Es un alérgeno (molusco).

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y seguidamente cocinar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los moluscos.