

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :15/07/2020

1. REFERENCIA 43890

2. DENOMINACIÓN
MEJILLÓN EN SU JUGO

3. MATERIA PRIMA

Mejillón.

* NOMBRE CIENTIFICO :*Mytilus galloprovincialis*

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

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Mejillones enteros envasados al vacío, cocidos y congelados dentro del mismo envase, el cual mantiene el jugo de su cocción.

Coloración típica de la especie.

Textura elástica.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 25 - 50 pzs aprox.**

**Escandallo orientativo, sujeto a la propia variabilidad de la materia prima.

5. GLASEO 0%

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

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

* Enterobacterias/coliformes: 10^3 ufc/g

* *Escherichia coli*: 1 ufc/g

* *Staphylococcus aureus*: 10^2 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 UNIDAD= PESO NETO UNIDAD= 1000 g

Embalaje primario:

Producto envasado al vacío en una bolsa de plástico transparente, apto para uso alimentario, (380 x 240 mm), con cavalier (165 x 55 mm), conteniendo en su interior las piezas a granel.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER= PESO NETO MÁSTER= 6 kg (6 x 1 kg)

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado, blanco, de plegado holandés, etiquetada, (400 x 320 x 210 mm).
Cada caja contiene 6 envases unitarios.

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

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto elaborado en Galicia.

Producto congelado individualmente y envasado al vacío.

Los valores nutricionales pueden variar en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del producto.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 5.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 18 meses desde la fecha de envasado.

Producto de acuicultura.

Es un alérgeno (molusco).

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y seguidamente aliñar al gusto.

Apto para toda la población excepto los alérgicos a los moluscos.

Información nutricional (valor medio por 100g de producto):

*Valor energético: 98 kcal - 272 kJ

*Grasas: 2,5 g

*de las cuales saturadas: 0,7 g

*Hidratos de carbono: 4 g

*de los cuales azúcares: 0 g

*Proteínas: 15 g

*Sal: 2,2 g

