

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :13/03/2018

1. REFERENCIA 43860

2. DENOMINACIÓN

MEJILLON SIN CONCHA P BOLSA

3. MATERIA PRIMA

Mejillón de las rías gallegas.

* NOMBRE CIENTIFICO :*Mytilus galloprovincialis*

* PROCEDENCIA : Atlántico Nordeste (FAO 27 Subzona VIII o IX)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Carne de mejillón cocida, congelado IQF y posteriormente glaseado

Forma y color típicos del producto.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 200 - 300 pz/kg aprox.

5. GLASEO 10 %

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.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOLSA: 900 g

PESO NETO BOLSA: 1000 g

Embalaje primario:

Bolsas de plástico transparentes (apto para uso alimentario).

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER: 9 kg

PESO NETO MÁSTER: 10 kg

Embalaje secundario:

Caja máster de cartón ondulado, de plegado holandés, impresa, (400 x 300 x 350 mm).

Cada caja contiene 10 bolsas.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Recolectado y elaborado en España.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 3

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Producto de acuicultura.

Es un alérgeno (moluscos).

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y aliñar al gusto.