



# Ficha Técnica

RG-62-05

Fecha y hora  
de revisión:**26.07.2016**  
12:39**2276****ALMEJA BLANCA PACÍFICO**

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

	<u>envase</u>	<u>total</u>		
<b>Peso neto = peso escurrido:</b>	<b>1000g</b>	<b>10000g</b>	<b>Marca:</b>	FERRER
<b>Contenido:</b>	1000g	10000g	<b>EAN:</b>	8411757022764
<b>Formato:</b>	10x1		<b>Vida útil:</b>	18 meses
<b>Glaseo:</b>	0%		<b>Origen. Elaborado en:</b>	VIETNAM
<b>Peso bruto logístico:</b>	10614g		<b>Tª conservación:</b>	-18º
<b>Tipo de lote:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Orden de fabricación.</b> Número correspondiente a la orden de producción.		
	<input type="checkbox"/>	<b>Fecha de elaboración.</b> Letra "L" + 4 números. El primero corresponde al último dígito del año de fabricación y los otros 3 corresponden a la fecha de fabricación según calendario Juliano.		

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>Nombre</u>	<u>Nombre científico</u>	<u>Producción</u>	<u>piezas/envase</u>	<u>piezas/kg</u>
<b>ALMEJA</b>	<b><i>Meretrix lyrata</i></b>	<b>Pesca extractiva</b>	<b>40-60</b>	<b>40-60</b>
<u>Ingredientes:</u>	<b>Almeja</b>			
<u>Zona de pesca:</u> <u>País de cría:</u>	Océano Pacífico noroeste (FAO 61)			
<u>Arte de pesca:</u>	Capturado con rastras			
<u>Presentación:</u>	Almeja blanca del Pacífico cocida entera en bolsas de 1kg al vacío.			

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es  
 Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
 RGS. ES 12.02488/B CE

Página 1 de 3

**FERRER**  
ALIMENTS DE CONFIANÇA

	<b>Ficha Técnica</b> RG-62-05		Fecha y hora de revisión:
	<b>2276</b>	<b>ALMEJA BLANCA PACÍFICO</b>	<b>26.07.2016</b> 12:39

VALORES NUTRICIONALES			
Por 100g de producto			
<b>Valor energético en kJ:</b>	271		kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	65		kcal
<b>Grasas:</b>	0.3		g
de las cuales saturadas:	0.2		g
<b>Hidratos de carbono:</b>	1.0		g
de los cuales azúcares:	2.8		g
<b>Proteínas:</b>	12		g
<b>Sal:</b>	0.72		g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS			
	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
<b>Cereales que contengan gluten</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Crustáceos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Huevo y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Pescado</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Cacahuetes</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Leche y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Frutos secos con cáscara</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Apio y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Mostaza y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sulfitos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Altramuces</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Almeja	

OGM's e IRRADIADOS			
	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
<b>OGM's:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Ingredientes irradiados:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Elaborado por:	Humbert Torredà	htorreda@fferrer.es	 ALIMENTS DE CONFIANÇA
Frigorífics Ferrer, SA.	C/Mas de Bigas, 2	- 08500 VIC (BARCELONA)	
RGS. ES 12.02488/B CE	Página 2 de 3		

	<b>Ficha Técnica</b> RG-62-05		Fecha y hora de revisión:
	<b>2276</b>	<b>ALMEJA BLANCA PACÍFICO</b>	<b>26.07.2016</b> 12:39

ENVASES, EMBALAJES Y PALETIZACIÓN		
<b>Medidas envase (mm):</b> 203xx331	<b>Peso envase (g):</b> 18	<b>Cajas por rellano:</b> 9
<b>Medidas caja (mm):</b> 275x350x185	<b>Peso caja (g):</b> 434	<b>Rellanos por palet:</b> 10
<b>Envases/caja:</b> 10	<b>Altura palet (mm):</b> 1870	<b>Cajas por palet:</b> 90
<b>Descripción envase:</b> Bolsa de plástico Ferrer con información impresa y ventanilla transparente delantera		
<b>Descripción caja:</b> Caja de cartón blanca Ferrer con etiqueta adhesiva		

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE	
Reglamento 2073/2005	
Microorganismos Aerobios:	1.000.000 UFC/g
Entero bacterias:	1.000 UFC/g
Salmonella:	Ausencia/25g
E.Coli:	230NPM/100g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE	
Reglamento 1881/2006	
Plomo:	1.5mg/kg
Cadmio:	1.0mg/kg
Mercurio:	0.50mg/kg
Benzopirenos:	10.0 µg/kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS
Gramaje: 40-60 piezas/kg
Características: Producto escaldado
pH: 6.2 – 6.8
Porcentaje de agua: 82%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor característico
Textura firme

PREPARACIÓN
Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.

Elaborado por: Humbert Torredà	htorreda@fferrer.es	
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)		
RGS. ES 12.02488/B CE	Página 3 de 3	