

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 27/12/2019

1. REFERENCIA 34803

2. DENOMINACIÓN

ZAMBURIÑA 1/2 CONCHA 10/20 PACIFICO

3. MATERIA PRIMA

Zamburiña.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Argopecten purpuratus*

* PROCEDENCIA : Criado en Perú.

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Zamburiñas con sólo una valva y la carne perfectamente enganchada a ella y limpia. Congeladas individualmente dentro de una bolsa de plástico.

Color blanco nacarado con coral rojizo-anaranjado típico de la especie. Coloración lilácea típica de la valva.

Textura elástica.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 10 - 20 pzs

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 BOLSA = PESO NETO BOLSA = 500 g

Embalaje primario:

Bolsas de plástico transparente, apto para uso alimentario, etiquetadas. Conteniendo 500 g de producto en su interior.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER = PESO NETO MÁSTER = 5 kg (12 x 0,5 kg)

Embalaje secundario:

Caja máster blanca, de cartón ondulado y plegado holandés, etiquetada (380 x250 x 170 mm). En su interior hay 12 bolsas de producto congelado.

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

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congelación individual IQF.

Producto de acuicultura criado en Perú.

Los valores nutricionales varían en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del proveedor.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 1.

Temperatura de almacenamiento y transporte: -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Producto de acuicultura.

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.

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

*Valor energético: 98,1 kcal - 415,2 kJ

*Grasas: 1,56 g

*de las cuales saturadas: 0,17 g

*Hidratos de carbono: 5,89 g

*de los cuales azúcares: 1,37 g

*Proteínas: 15,14 g

*Sal: 0,4 g