

## 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

