

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :13/03/2018

1. REFERENCIA 34859

2. DENOMINACIÓN

**CARNE DE VIEIRA 8/12**

### 3. MATERIA PRIMA

Vieira carne.

\* NOMBRE CIENTIFICO :*Pecten maximus*

\* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Noreste (subzona VI - VII)

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Carne de vieira entera, formada por callo blanco y el coral, más o menos aparente de color rojo intenso o anaranjado.

Congelación individual y posteriormente glaseadas.

PIEZAS/LIBRA: 8 - 12.

PIEZAS/KG: 17 - 26

5. GLASEO 20 %

### 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.

### 7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOLSA: 800g

PESO NETO BOLSA: 1000g

Embalaje primario:

Bolsa de plástico barrera (apto para uso alimentari) transparente, a la que se aplica vacío.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER: 8 Kg.

PESO NETO MÁSTER: 10 Kg.

Embalaje secundario:

Caja de cartón ondulado, plegado holandés, marrón, (450 x 320 x 450 mm)

Contiene 10 bolsas de 1 kg.

#### 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Congeladas en fábricas de Reino Unido

#### 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 2

Mantener a -18°C

Vida útil: 24 meses

Capturado por dragas.

Es un alérgeno (molusco)

No contiene OGM

Producto NO radiado

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto