

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 26/03/2018

1. REFERENCIA 44330

2. DENOMINACIÓN

MEJILLON 1/2 CONCHA CONVI

### 3. MATERIA PRIMA

Mejillón.

\* NOMBRE CIENTIFICO : *Mytilus galloprovincialis*

\* PROCEDENCIA : Atlántico Nordeste.

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Mejillón cocido manteniendo sólo una valva.

Color anaranjado típico.

Ausencia de olores anormales.

Forma y color típicos del producto.

Entre 60 y 90 piezas por kg de producto.

Ingredientes: Mejillón cocido, agua, jarabe de glucosa y regulador de pH E-330.

5. GLASEO 10 %

### 6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

\* Recuento total aerobios mesófilos:  $10^5$  ufc/g

\* Enterobacterias/coliformes:  $10^3$  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

### 7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOLSA: 900g

PESO NETO BOLSA: 1000 g

**Embalaje primario:**

Bandejas de plástico termoformado blanco, apto para uso alimentario.

Envueltas con film plástico transparente retractilado con la marca CONVI impresa.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER: 5.4 kg

PESO NETO MÁSTER: 6 kg

**Embalaje secundario:**

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

Cada caja contiene 6 bandejas

## 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Mejillón criado en España (Galicia).

RGS: ES 12.6368/PO CE

## 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 4

Mantener a -18°C

Vida útil: 18 meses

Producto de acuicultura.

Es un alérgeno (moluscos)

No contiene OGM

Producto NO radiado

Uso esperado: descongelar y aliñar al gusto