

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Información general

Denominación comercial	MEJILLÓN COCIDO CONGELADO
Especie / Código FAO	<i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM)
Método de producción	Cría (acuicultura)
Zona de captura o de cría	Océano Atlántico noroeste. FAO 27 - IXa



Condiciones de Almacenamiento y Consumo

Consumo preferente	18 meses a partir de la fecha de congelación.
Almacenamiento	Mantener en cámara de congelación a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
Transporte	Distribución en vehículo autorizado a $\leq -18^{\circ}\text{C}$, con una fluctuación máxima de $+3^{\circ}\text{C}$.
Modo de empleo	Descongelar en refrigeración y cocinar completamente antes de consumir. No volver a congelar una vez descongelado.
Destino	Consumidor final.
Grupos vulnerables	Personas alérgicas a los alérgenos declarados.

Trazabilidad

Fecha de elaboración	DD/MM/AA
Lote	Se identifica con la fecha de elaboración en formato (AAMMDD).

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes

Mejillón.

Declaración de Alérgenos

MOLUSCO.

Declaración de OMG's y radiaciones ionizantes

Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG's. Producto libre de radiaciones ionizantes

Información Nutricional

	Por 100 g
Valor Energético	468 kJ / 112 kcal
Grasas	2,7 g
de las cuales saturadas	0,50 g
Hidratos de carbono	3,2 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	18 g
Sal	0,93 g

ETIQUETADO

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| - Denominación comercial | - Código FAO | - Lote |
| - Nombre científico | - Ingredientes | - Fecha de elaboración |
| - Método de producción / Arte de pesca | - Información Nutricional | - Fecha de 1ª congelación. |
| - Zona de captura o país de cría | - Alérgenos | - Fecha de consumo preferente |
| | - Peso con agua/ Peso neto | - Nombre/Razón Social del fabricante, domicilio y R.G.S. |
| | - Modo de conservación y empleo | |

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Organolépticas		Químicas	
	Características		Límites
Color	Amarilleno o rojizo	Mercurio (mg/kg)	≤0,50
Olor	Característico	Plomo (mg/kg)	≤1,50
Sabor	Característico de mar	Cadmio (mg/kg)	≤1,00
Textura	Elástica	Dioxinas (pg/g en p.f.)	≤3,5
Microbiológicas		Dioxinas+PCBs (pg/g en p.f.)	≤6,5
		PCBs (ng/g en p.f.)	≤75
Límites		PFOS (µg/kg)	≤3,0
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	≤100	PFOA (mg/kg)	≤0,70
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	≤100	PFNA (µg/kg)	≤1,0
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	≤1	PFHxS (µg/kg)	≤1,5
<i>Salmonella</i> spp. (25 g)	Ausencia	Suma PF's (µg/kg)	≤5,0
Biotoxinas		Benzo-a-pireno (µg/kg)	≤5,0
PSP (µg/kg)	≤800	Suma HAP's (µg/kg)	≤30,0
ASP (µg/kg)	≤20	Biológicas	
LIPOFÍLICAS			Límites
Azaspirácidos (µg/kg)	≤160	Parásitos visibles	Ausencia
Ácido ocaído DTX, PTX (µg/kg)	≤160	Otras especies	Ausencia
Yesotoxinas (mg/kg)	≤3,75		

DENOMINACIÓN DE LA VENTA

Código / Descripción	Gramaje (g)	Glaseo (%)	Formato (g)	Paletizado (Base x alturas)
0231 Mejillón Gallego 30/40 Pastzdo 0%	30/40	0	10*1	5*10

REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Elaborado por:

Revisado y aprobado por:

Responsable de calidad

Dirección

Firma y fecha: 18/04/2024

Firma y fecha: 18/04/2024

**Salvo indicación por su parte se le dará conformidad a la ficha técnica.*