



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
VIEIRA DEL PACÍFICO

**EXKIMO**

Fecha edición: 09/09/2024  
Revisión: 0

**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**



<b>Nombre Comercial:</b>	Vieira del Pacífico
<b>Nombre Científico:</b>	<i>Argopecten purpuratus</i>
<b>País de Origen:</b>	Perú
<b>Método de Producción:</b>	Acuicultura
<b>Zona de Cría/Captura:</b>	Perú
<b>Marca Comercial:</b>	Exkimo
<b>Distribuidor:</b>	Inlet Seafish S.L.

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

<b>Descripción del producto:</b>	Vieira del Pacífico media concha ultracongelada		
<b>Ingredientes:</b>	Vieira		
<b>Calibre (pz/kg)</b>	10/20; 20/30 y 30/40		
<b>Tipo de Congelación:</b>	IQF	<b>Tipo de Packaging</b>	Bolsa Rider
<b>Boneless:</b>	Si*	<b>Consumo preferente desde la fecha de procesado:</b>	24 meses
<b>Contenido:</b>	10x1kg	<b>Peso Neto (sin el glaseado):</b>	10x800g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.			
Conservar:	En frigorífico	24 Horas	
	En congelador con *	1 Semana	
	En congelador con **	1 Mes	
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente	

**CONDICIONES DE USO**

Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.
No consumir crudo. Descongelar y cocinar completamente
Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

**ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO**

<b>Tipo de envase:</b>	Bolsa rider	<b>Tara envase:</b>	12g
<b>Tipo de embalaje:</b>	Caja de cartón	<b>Tara embalaje:</b>	300g
<b>Tipo de palet:</b>	Euro 120x80	<b>Tara palet:</b>	24 kg

<b>Nº Unidades/Caja:</b>	10
<b>Longitud del embalaje (cm.):</b>	38
<b>Anchura del embalaje (cm.):</b>	25,5
<b>Altura del embalaje (cm.):</b>	15

\* Medidas susceptibles a variaciones

<b>Nº Unidades/palet:</b>	640
<b>Nº cajas/palet:</b>	64
<b>Nº de cajas/Base palet:</b>	8
<b>Capas palet:</b>	8

\* Paletización susceptible a variaciones



Códigos EAN		
PRODUCTO	EAN POLYBAG	EAN MASTER CARTON
Vieira 10/20	8436553476085	18436553476082
Vieira 20/30	8436553476092	18436553476099
Vieira 30/40	8436553476108	18436553476105



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO VIEIRA DEL PACÍFICO

**EXKIMO**

Fecha edición: 09/09/2024

Revisión: 0

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Carne blanca con coral rojo/naranja
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del producto

### ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado::	NO	NO
Cacahuates y productos a base de cacahuetes:	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados:	NO	NO
Apio y productos derivados:	NO	NO
Mostaza i productos derivados:	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramujes y productos a base de altramujes	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos:	SI	NO

### OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	86
Valor energético (kJ)	356
Grasas	0,2
de las cuales saturadas:	-
Hidratos de carbono	-
de los cuales azúcares:	-
Proteinas	19
Sal <sup>1</sup>	0,67

<sup>1</sup>La sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

<b>Normativa aplicable:</b> Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
<b>Normativa aplicable:</b> Contaminantes
REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

### OBSERVACIONES

Este producto puede proceder de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consultenos.