

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18°.			
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

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

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

* Medidas susceptibles a variaciones

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

* Paletización susceptible a variaciones



PRODUCTO	Códigos EAN	
	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



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
Cacahuets y productos a base de cacahuets:	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 SO2)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	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
<i>de las cuales saturadas:</i>	-
Hidratos de carbono	-
<i>de los cuales azúcares: :</i>	-
Proteínas	19
Sal ¹	0,67

¹ La sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Normativa aplicable: 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 consúltenos.