


PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA CONGELADA 10% GLASEO





ESPECIE	<i>Argopecten purpuratus</i>		
MARCA COMERCIAL	MARSANA		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Acuicultura		
ORIGEN	Perú		
USO PREVISTO	Distribución – cocinar previo consumo		
VIDA ÚTIL	24 meses tras fecha de congelación (-18°C)		
FORMA DE PRESENTACIÓN	Carne con coral naturalmente adherida a la concha, eviscerada, congelación IQF		
TAMAÑO / CALIBRE	20/25 pcs/kg 25/35 pcs/kg	Código Pesciro: 01508 Código Pesciro: 01535	GTIN13: 8436545910252 GTIN13: 8436545910269
GLASEO	10% glaseo no compensado		
Peso Neto / Peso Ecurrido	Contenido congelado (antes peso neto): 10 Kg (10 x 1Kg) Peso Ecurrido: 9 Kg (10 x 900g)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Carne con coral presentada en concha naturalmente adherida, congelada IQF eviscerada. Color: característico de la especie Tamaño: uniforme según tiraje. Olor y sabor: Característico de la especie. Textura: Firme y elástica. Jugosa tras masticación.		
VALORES NUTRICIONALES (valor medio por 100 g de porción comestible)	Valor energético: 370 kJ / 87 kcal Grasas: 0.9 g -de las cuales saturadas: 0.4 g Hidratos de carbono: 6.3 g -de los cuales azúcares: 0g Proteínas: 14 g Sal: 0,23 g		

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Sustancia	Presencia / Ausencia
		OMG's
	Aditivos	Ausencia
	Alérgenos	MOLUSCO (propia especie)
	Parámetro	Valor Límite
	Plomo	1.5 ppm
	Cadmio	1.0 ppm
	Mercurio	0.50 ppm
	Toxina paralizante (PSP)	800 µg/Kg

 RGS. N° 40.036239/PO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO	Código / Referencia: FT-CO-064_G10%
PRODUCTO: VIEIRA DEL PACIFICO CON CORAL MEDIA CONCHA CONGELADA 10% GLASEO		
	Toxina amnésica (ASP)	20 mg de ác. domoico/kg
	Ác Ocadaico + dinofisistoxinas + pectenotoxinas	160 µg eq. de AO/kg
	Yesotoxinas	3,75 mg eq. de YT/kg
	Azaspirácidos	160 µg eq. de AZA/kg
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Parámetro	Valor Límite
	Aerobios mesófilos (30°C+/-1°C)	1×10 ⁶ u.f.c./g
	Enterobacteriáceas totales	1×10 ³ u.f.c./g
	Salmonella	Ausencia/25g

PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO		
MENCIONES DEL ETIQUETADO	Denominación comercial y científica de la especie Modo presentación y/o tratamiento. Método de producción: Acuicultura Origen Contenido congelado Peso Ecurrido Número establecimiento autorizado Identificación de la empresa comercializadora Fecha de Congelación Fecha de Consumo Preferente Lote Condiciones de Conservación Modo de empleo	
ENVASADO No se utilizaran grapas u otro elemento de riesgo en los embalajes.	PRIMARIO: - Bolsa de plástico transparente con rider/cavalier (1Kg) SECUNDARIO: - Caja de solapas blanca con adhesivo. (10x 1Kg)	
TRANSPORTE	PALETIZACIÓN: Eur-palet 108 Cajas palet 540 Kg netos Variable en función de las necesidades del cliente	

Realizado por: Oscar Pérez, Director de Calidad Fecha Última Revisión: 01/03/2017	 C.I.F. 9-62 547.634	Aprobado por: Francisco Gómez, Director de Compras Fecha Aprobación: 01/03/2017
---	--	---


Francisco Gómez
Director de Compras
Purchasing Manager