



Ficha técnica
Moluscos
CARNE DE VIEIRA MacDuff

Código: 751

Fecha: 08/11/2017

Revisión: 03

12.022279/B
 12.021468/M



PRODUCTO	Denominación del producto	Carne de Vieira	
	Nombre científico	Pecten maximus	
	Descripción del producto	Carne de vieira con huevos, congelada y glaseada al 20%.	
	Vida útil	24 meses desde la primera congelación	
	Calibre/s	8-12	
	Ingredientes	Carne de vieira y agua	
CONSERVACIÓN	Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente	
	Preparación	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.	
PROCEDENCIA	Origen	Reino Unido	
	Zona FAO	FAO 27. Océano Atlántico Noreste	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Rastras para embarcación (DRB)	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto
	MICROBIOLÓGICAS	E. coli	< 100 UFC/g
		S. aureus	< 100 UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia
		Listeria spp	Ausencia
TVC	< 5.0 x 10 ⁵ UFC/g		



Ficha técnica
Moluscos
CARNE DE VIEIRA MacDuff

Código: 751

Fecha: 08/11/2017

Revisión: 03

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100gr)	
Valor Energético	208 kj/ 49 kcal
Grasas	0.3 g
• de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de Carbono	1.3 g
• de los cuales azúcares	0.3 g
Proteínas	10.3 g
Sal	0.08 g

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE	Bolsa	64x10x 1kg			
	Caja	Capacidad 10 Kg 455x318x448 mm			
PALETIZACIÓN	Cajas/ rellano	Pisos/ Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo palet
	8	8	64	187 cm	EU

ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales		a	
Crustáceos			a
Huevos		a	
Pescado		a	
Cacahuetes		a	
Soja		a	
Leche		a	
Frutos de cáscara		a	
Apio		a	
Mostaza		a	
Sulfitos			a
Granos de sésamo		a	
Altramuces		a	
Moluscos	a		

O.M.G. (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura

Articfish Import, SL

C/100, 33-35. Polígono Pratenc - Edif. Krustagroup

08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)

Telf. 931 939 828

info@articfish.com