



12.022279/B
12.021468/M

PRODUCTO	Denominación del producto	Carne de Vieira		
	Nombre científico	Pecten maximus		
	Descripción del producto	Carne de vieira con huevas, congelada individualmente mediante IQF y glaseada al 20%.		
	Vida útil	24 meses		
	Calibre/s	8-12		
	Ingredientes	Carne de vieira , agua, E450 y E451		
PROCEDENCIA	Conservación	Almacenar a -18 °C o menos. En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente		
	Preparación	Una vez descongelado, usar como un producto fresco y consumir dentro de las 24 horas posteriores. Una vez descongelado no volver a congelar. Debe ser cocinado antes de su consumo.		
	Origen	Reino Unido		
CARACTERÍSTICAS	Zona FAO	FAO 27. Océano Atlántico Noreste		
	Método de pesca	Extractiva		
CARACTERÍSTICAS	Arte de la pesca	Rastras		
	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto	
		E. coli	< 10	
		S. aureus	< 1 x 10 ²	
		Salmonella spp	Ausencia	
		Coliformes	< 10 ³	
	MICROBIOLÓGICAS	TVC	< 1 x 10 ⁴	
		DSP	Ausencia	
		PSP	Ausencia	
ASP		Ausencia		
BIOTOXINAS MARINAS				



Ficha técnica
Moluscos
CARNE DE VIEIRA Peninsula

Código: 752

Fecha: 08/11/2017

Revisión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100gr)	
Valor Energético	118 kcal
Grasas	1.4 g
• de los cuales colesterol	0.47 g
Hidratos de Carbono	1.3 g
Proteínas	23.2 g

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN		
EMBALAJE	Bolsa	0.500 kg
	Caja	20 kg (20 x 500 grs)

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

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