



PRODUCTO	Denominación del producto	Carne de almeja del pacífico cocida	
	Nombre científico	Paphia undulata	
	Descripción del producto	Carne de almeja amarilla cocida a granel, congelada mediante IQF y con un porcentaje de glaseo del 20%	
	Vida útil	24 meses desde la primera congelación	
	Calibre/s	700/1000	
	Ingredientes	Almeja amarilla	
Conservación	<p>En frigorífico: 24 horas En congelador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente 		
Preparación	<p>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.</p>		
PROCEDENCIA	Origen	Vietnam	
	Zona FAO	FAO 71. Océano Pacífico	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Rastras	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto
	MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g
		Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
		Shigella spp	Ausencia en 25 gr



Ficha técnica
Moluscos
CARNE DE ALMEJA

Código: 243

Fecha: 14/11/2017

Revisión: 03

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
aproximada (por cada 100gr)

Valor Energético	73 kcal
Grasas	0.8 g
• de las cuales saturadas	0.8 g
Hidratos de Carbono	0 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	16 g
Sal	0.51 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO















Bolsa	Capacidad 10 Kg
Caja 	10 Kg

TALLA

700/1000

CÓDIGO EAN

8436555625795

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