

Ficha técnica



DENOMINACIÓN
VIANDA DE MEJILLÓN ULTRACONGELADO IQF
DESCRIPCIÓN
Vianda de mejillón cocido (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) y ultracongelada IQF (10% de glaseo) Zona de cría: FAO 27 (Atlántico Noreste) Subzona IXa. Criado en España Producto de acuicultura.
INGREDIENTES
Mejillón (<i>Mytilus galloprovincialis</i>).
ALÉRGENOS
Contiene moluscos .
OMG (organismos genéticamente modificados)
De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (OGM). Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y el conocimiento de nuestros procesos productivos.
TRATAMIENTOS RECIBIDOS
Cocción y ultracongelación IQF.
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE
La numeración de loteado estará siempre compuesta por tres dígitos (nº secuencial de fabricación), más las dos últimas cifras del año en curso: NNN-AA. Adicionalmente, puede ser necesario incluir otra información a mayores que se codificaría según las reglas descritas en el procedimiento de trazabilidad de Bateamar (P4.18).
VIDA ÚTIL
24 meses desde fecha de fabricación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Textura y color: la carne del molusco es firme y no pulposa, con el color característico de la especie una vez cocido. Olor y sabor: los característicos del producto cocido y está exento de olores y sabores anormales. El producto está exento de restos perceptibles de materias extrañas.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
E. coli: <1 NMP/g Estafilococos coagulasa positivo: <100 ufc/g Salmonella: Ausencia/25g Listeria monocytogenes: Ausencia/25g

Ficha técnica



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Plomo: $\leq 1,5$ mg/kg
 Cadmio: $\leq 1,0$ mg/kg
 Mercurio: $\leq 0,5$ mg/kg

BIOTOXINAS MARINAS

PSP: $\leq 800 \mu\text{g/kg}$
 ASP: ≤ 20 mg de ácido domoico/kg
 Lipofilicas: Ácido ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas: $\leq 160 \mu\text{g}$ de ácido ocadaico/kg

PRESENTACIÓN - ENVASADO

Tallaje: Pequeña: 220-310 piezas/kg Mediana: 130-160 piezas/kg. Mediana-Pequeña: 170-210 Piezas/Kg Grande: 90-120 Piezas/Kg Rota	Presentación: Bandejas de 1 kg, 800 gr, 500 gr, 400 gr Bolsas de 1 kg, 500 gr, 400 gr Cajas de 18 kg, 15 kg, 10 kg, 9 kg, 8 kg, 6 kg, 5 kg, 4 kg, 3 y 2'5 kg
--	--

CONDICIONES CONSERVACIÓN

Congelación: ≤ -18 °C

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general, excepto los alérgicos a los moluscos.

USO PREVISTO

Cocinar completamente antes de su consumo.
 Instrucciones de preparación: sin descongelar poner los mejillones en agua hirviendo y cocinar entre 4 y 7 minutos. Condimentar al gusto.
 Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener entre 0 °C y 4 °C y consumir antes de 48 horas.

COMPOSICION NUTRICIONAL

Valor nutricional por 100 g	
Valor energético	412 kJ/98 kcal
Grasas	2,5 g
de las cuales: -saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	4 g
de los cuales, -azúcares	0 g
Proteínas	15 g
Sal	2,2 g

Ficha técnica



ELABORADOR

Bateamar, S.L.

CIF: B36159119

Lugar de Tragove, 140, Corvillón, 36630, Cambados, Pontevedra

Registro sanitario: 12.06368/PO

Nº REVISIÓN	FECHA REVISIÓN	ELABORADO Resp. Calidad	APROBADO Gerencia
9	23/01/2020	Belén Couto	Manuel Abal