

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MEJILLON COCIDO EN SU JUGO ULTRACONGELADO Y ENVASADO AL VACÍO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mejillón cocido ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) envasado al vacío en su jugo y ultracongelado.<br>Zona de cría: FAO 27 (Atlántico Noreste) Subzona IXa. Criado en España<br>Producto de acuicultura                                                                                                                              |
| <b>INGREDIENTES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Mejillón</b> ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ALÉRGENOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Contiene <b>moluscos</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OMG (organismos genéticamente modificados)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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.                                                                     |
| <b>TRATAMIENTOS RECIBIDOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cocción y ultracongelación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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). |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 18 meses desde fecha de fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Textura y color: la carne del molusco es firme y no pulposa, con el color característico de la especie una vez cocido.<br>Olor y sabor: los característicos del producto cocido y está exento de olores y sabores anormales.<br>El producto está exento de restos perceptibles de materias extrañas.                                  |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| E. coli: <1 NMP/g<br>Estafilococos coagulasa positivo: <100 ufc/g<br>Salmonella: Ausencia/25g<br>Listeria monocytogenes: Ausencia/25g                                                                                                                                                                                                 |

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

## BIOTOXINAS MARINAS

PSP:  $\leq 800$  µg/kg  
 ASP:  $\leq 20$  mg de ácido domoico/kg  
 Lipofilicas: Ácido ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas:  $\leq 160$  µg de ácido ocadaico/kg

## PRESENTACIÓN - ENVASADO

40-50 piezas/kg

### Presentación:

- Bolsas de 1 kg, 500 gr
- Cajas de 10 kg, 6 kg, 5 kg, 4kg

## CONDICIONES CONSERVACIÓN

Congelación:  $\leq -18$  °C

## POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general, excepto los alérgicos a los moluscos.

## USO PREVISTO

Cocinar completamente antes de su consumo.  
 Instrucciones de preparación: cortar la parte superior de la bolsa para retirar la etiqueta.  
 Baño María: Poner la bolsa al baño María entre 5 y 7 minutos una vez que hierva. Cortar la bolsa y servir los mejillones.  
 Cazuela: Abrir la bolsa y echar los mejillones en una cazuela, añadir un chorrito de aceite de oliva y un chorrito de vino blanco. Cocinar durante 7 minutos aproximadamente.  
 Una vez descongelado, no volver a congelar.

## COMPOSICION NUTRICIONAL

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Valor nutricional por 100 g |             |
| Valor energético            | 387/92 kcal |
| Grasas                      | 2,2 g       |
| de las cuales: -saturadas   | 0,6 g       |
| Hidratos de carbono         | 3,9 g       |
| de los cuales, -azúcares    | 0 g         |
| Proteínas                   | 14 g        |
| Sal                         | 1,1 g       |

## Ficha técnica



### ELABORADOR

Bateamar, S.L.  
CIF: B36159119  
Lugar de Tragove, 140, Corvillón, 36630, Cambados, Pontevedra  
Registro sanitario: 12.06368/PO

| Nº<br>REVISIÓN | FECHA<br>REVISIÓN | ELABORADO<br>Resp. Calidad | APROBADO<br>Gerencia |
|----------------|-------------------|----------------------------|----------------------|
| 10             | 23/01/2020        | Belén Couto                | Manuel Abal          |