

DENOMINACIÓN
MEJILLÓN MEDIA CONCHA SELECCIÓN ULTRACONGELADO IQF
DESCRIPCIÓN
Mejillón cocido (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) seleccionado en media concha y ultracongelado IQF (10% de glaseo). Criado en España Producto de acuicultura
INGREDIENTES
Mejillón (<i>Mytilus galloprovincialis</i>).
ALÉRGENOS
Contiene moluscos . Puede contener pescado y/o crustáceos .
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.
IRRADIACIÓN
Este producto NO ha sido sometido a irradiación durante el proceso de fabricación. Según la documentación facilitada por nuestros proveedores los ingredientes utilizados tampoco han sido irradiados.
TRATAMIENTOS RECIBIDOS
Tratamiento térmico 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
18 meses tras su 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.

FICHA TÉCNICA



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<u>Parámetros</u>	<u>Límites</u>
E. Coli	1 NMP/g
Estafilococos coagulasa positivo	100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Tipos</u>	<u>Parámetros</u>	<u>Límites</u>
Metales pesados	Plomo	1,5 mg/kg
	Cadmio	1,0 mg/kg
	Mercurio	0,5 mg/kg
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Benzo(a)pireno	5,0 µ/kg
	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.	30,0 µ/kg
Dioxinas y PCB	Suma de dioxinas	3,5 pg/g
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas	6,5 pg/g
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153	75 ng/g
Sustancias perfluoroalquiladas	PFOS	3,0 µg/kg
	PFOA	0,70 µg/kg
	PFNA	1,0 µg/kg
	PFHxS	1,5 µg/kg
	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	5,0 µg/kg

BIOTOXINAS MARINAS

<u>Tipos</u>	<u>Parámetros</u>	<u>Límites</u>
Paralizantes (PSP)	Saxitoxinas	800 µg de equivalente de saxitoxina/kg
Amnésicas (ASP)	Ácido domoico	20 mg de ácido domoico/kg
Lipofílicas	Ácido ocadaico	160 µg de equivalentes de ácido ocadaico/kg
	Dinofisistoxinas	
	Pectenotoxinas	
	Yesotoxinas	3,75 mg de equivalente de yesotoxina/kg
	Azaspirácidos	160 µg de equivalentes de azaspirácido/kg

PRESENTACIÓN – ENVASADO:

<u>Tallaje:</u> 30-45 piezas/kg	<u>Presentación:</u> 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
------------------------------------	--

FICHA TÉCNICA



CONDICIONES CONSERVACIÓN

Congelación: ≤ -18 °C

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general, excepto los alérgicos a moluscos, pescado y/o crustáceos.

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.

Concha no comestible, no ingerir.

COMPOSICIÓN 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	14,8 g
Sal	2,2 g

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 2073/2005, relativa a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.
- Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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
15	13/01/2023	Belén Couto	Manuel Abal