

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	Almeja del Pacífico
Nombre Científico:	<i>Meretrix lyrata</i>
País de Origen:	Vietnam
Arte de Pesca:	Rastras
Zona de Cría/Captura:	FAO 71 - Océano Pacífico Centro-occidental
Distribuidor:	Anedilco SL

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Almejas del Pacífico cocidas con cáscara ultracongeladas		
Ingredientes:	Almejas		
Calibre (pz/kg)	40/60, 60/80		
Tipo de Congelación:	IQF	Tipo de Packaging	Bolsa Rider
Boneless:		Vida Útil:	24 meses
Peso Bruto:	6x1Kg	Peso Neto:	6x1Kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.			
Consevar:	En frigorífico	24 Horas	
	En congelador con *	1 Semana	
	En congelador con **	1 Mes	
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente	

CONDICIONES DE USO

Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.
No consumir crudo.
Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Tipo de envase:	Bolsa PA/PE con rider	Tara envase:	12g
Tipo de embalaje:	Caja de cartón	Tara embalaje	412g
Tipo de palet:	Euro 120x80	Tara palet:	24 kg

Longitud del envase (cm.):	28,50
Anchura del envase (cm.):	18,50



Nº Unidades/Caja:	10,00
Longitud del embalaje (cm.):	34,00
Anchura del embalaje (cm.):	22,50
Altura del embalaje (cm.):	13,50



Nº Unidades/palet:	1.300,00
Nº cajas/palet:	130,00
Nº de cajas/Base palet:	10,00
Capas palet:	13,00

* Paletización susceptible a variaciones



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALMEJA DEL PACÍFICO



Fecha edición: 07/07/2022

Revisión: 0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Cáscara Blanca
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del producto

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado:	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes:	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados:	NO	NO
Apio y productos derivados:	NO	NO
Mostaza i productos derivados:	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos:	SI	NO

OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	80
Valor energético (kJ)	339
Grasas (g)	1,1
de las cuales saturadas:	0,4
Hidratos de carbono (g)	5,9
de los cuales	-
de los cuales azúcares:	<0,5
Proteinas (g)	11,7
Sal*	0,41

* La sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas

REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

OBSERVACIONES

Este producto procede de proveedores con certificaciones GFSI. Para más información consultenos.