



- **Denominación comercial:** Vieira del pacífico media concha con coral.
- **Nombre científico:** Argopecten Purpuratus.
- **Origen:** Perú.
- **Acuicultura**
- **Consumo preferente:** 24 meses.
- **Temperatura de conservación:** -18°C

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- **Cadmio:** máx. 1 ppm.
- **Plomo:** máx. 1,5 ppm.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Olor:** agradable, característico marino.
- **Textura:** firme.
- **Sabor:** marino. Característico.
- **Ausencia de deshidratación.**
- **Ausencia de quemaduras provocadas por el frío y deshidratación por congelado.**
- **Apariencia:** Característico.
- **Color:** Característico.



PACKING:

Congeladas individualmente en túnel y en bolsas con rider marca Interatlantic y dentro de cajas de 8 kgs (8x1)

***Materiales aptos para estar en contacto con los alimentos.**

		INTERATLANTIC FISH S.L.U. C/ CONCEPCIÓN ARENAL 1-1º 36201 VIGO-ESPAÑA R.S.I. ES-40 25462/PO
PRODUCTO / PRODOTO / PRODOTTO:		VIEIRA DEL PACÍFICO MEDIA CONCHA CON CORAL CONGELADA / VIEIRA DEL PACÍFICO MEIA CONCHA COM CORAL CONGELADA/ CAPPASANTA DEL PACIFICO MEZZO GUSCIO CON CORALLO CONGL.
TAMAÑO / TAMANHO / TAGLIA: NOMBRE CIENTÍFICO / NOME CIENTIFICO / NOME SCIENTIFICO: PAIS DE ORIGEN / PAIS DE ORIGEM / PAESE DI ORIGINE: METODO DE PRODUCCIÓN / MÉTODO DE PRODUÇÃO / METODO DI PRODUZIONE: PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO ESCORRIDO/ PESO AL NETO DELLA GLASSATURA: N° DE LOTE / N° LOTE / N° LOTTO: FECHA DE CONGELACIÓN / CONGELADO EM/ CONGELATO IL: CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE / DA CONSUMIRSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: NÚMERO DE ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO POR LA U.E / N° DE ESTABELECIMENTO AUTORIZADO PELA U.E / N° AUTORIZAZIONE STABILIMENTO DI PRODUZIONE: CONTIENE MOLUSCOS / CONTEM MOLUSCOS / CONTIENE MOLLUSCHI		ARGOPECTEN PURPURATUS PERU ACUICULTURA / AQUICULTURA / ACQUACOLTURA 8 (8x1) KGS  4 8 4 3 6 0 4 8 5 6 0 1 1 2 
MANTENER A -18º CELSIUS / CONSERVAR A -18º CELSIUS / CONSERVARE A -18ºC UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR / NÃO VOLTAR A CONGELAR DEPOIS DE DESCONGELADO / UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE / NO CONTIENE ADITIVOS / NÃO CONTEM ADITIVOS / SENZA ADITIVI www.interatlantic.es		

Vieira media concha con coral, limpias sin vísceras, sin tratamiento, sin hidratar, pegado natural, con 8-9% glaseo protección no compensado y marcado como 100% peso neto.

Tamaño: 10-20 pzs/kg, 20-30 pzs/kg y 30-40 pzs/kg.

Alérgenos, ya indicados en el etiquetado: Moluscos.

INFORMACION NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Por 100g / Per 100g / Per 100g
Valor energético / Energia / Valore energetico	482 kJ / 115 kcal
Grasas / Lípidos / Grassi	3,8 g
de las cuales / das quais / di cui	
- saturadas / saturadas / saturati	1,0 g
Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Carboidrati	0 g
de los cuales / dos quais / di cui	
- azúcares / açúcares / zuccheri	0 g
Proteínas / Proteínas / Proteine	20,1 g
Sal / Sal / Sale:	0,5 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- **Aerobios mesófilos ufc/gr:** $m=5 \times 10^5$ $M=10^6$ $n=5$ $C=2$
- **Staphylococcus aureus nmp/g:** $m=10^2$ $M=10^3$ $n=5$ $C=2$
- **E.coli nmp/g:** $m=1$ $M=10$ $n=5$ $C=2$
- **Salmonella spp:** ausencia.
- **Vibrio cholerae in 25g:** ausencia.
- **Listeria monocytogenes in 25g:** ausencia.

El producto no contiene organismos modificados genéticamente (O.G.M.) ni ingredientes procedentes de O.G.M.

Producto no sometido a radiaciones ionizantes.