

	FICHA TÉCNICA	STM-501 BL -C-
	MEJILLÓN EN SU JUGO CONGELADO	REV01 09/02/2023
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MEJILLONES ENTEROS COCIDOS EN SU JUGO ULTRA CONGELADOS	
CATEGORÍA	PLATO PREPARADO ULTRA CONGELADOS	
MARCA COMERCIAL	ROYAL	
Nº RGSEAA	ES 12.024741/PO CE	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	LAGUMAR SEAS Laskibar, 5. 20271 IRURA (Gipuzkoa) España	
INGREDIENTES	Mejillones (<i>moluscos</i>).	
	* Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados.	
DENOMINACIÓN COMERCIAL / ESPECIE	Mejillon (<i>Mytilus galloprovincialis</i>).	
PAÍS DE CRÍA	España (Galicia).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a -18 °C.	
	No volver a congelar una vez descongelado.	
MODO DE EMPLEO	Descongelar en refrigeración.	
	Abrir el envase y vaciar el contenido (mejillón y jugo) en una cazuela. Calentar a fuego lento 2 ó 3 minutos.	
	No añadir sal.	
	Microondas: verter el contenido en un bol y calentar en el microondas 3’30’’ a potencia media. No añadir sal.	
CODIFICACIÓN DE LOTE	L(aa)(mm)(dd+40)	
VIDA ÚTIL	18 meses.	
CARACTERÍSTICAS ENVASADO	Bolsa multiplástica termosellada.	
GRAMAJES DISPONIBLES	1 kg	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
	Valor energético (kJ/kcal)	323 / 77
	Grasas (g)	2,3
	de las cuales:	
	- saturadas (g)	0,7
	Hidratos de carbono (g)	0
	de los cuales:	
	- azúcares (g)	0
	Fibra alimentaria (g)	0
	Proteínas (g)	14
	Sal (g)	1,5
	*Los valores reflejados en las distintas referencias y tiradas de etiquetado, puede variar en función de la actualización de la información nutricional, cumpliendo los rangos de tolerancia e Incertidumbre de Medición establecidos.	
ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico	
	Aroma: característico	
	Textura: característica	
	Sabor: característico	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Según Legislación vigente:	
	Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene moluscos.	