

FR-01-MPC FICHA TÉCNICA

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Cód: FR-01-MPC
		Fecha Aprob: 06/10/14
		Revisión: 01

CÓDIGO:	FT-03-0102	ÚLTIMA REVISIÓN:	04
FECHA DE APROBACIÓN DE LA ÚLTIMA REVISIÓN	29/11/16		

DENOMINACIÓN COMERCIAL	VIANDA DE MEJILLÓN COCIDO CONGELADO
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
FOTO PRODUCTO	
ORIGEN/ ZONA DE CAPTURA	De cría en el Océano Atlántico noreste, Aguas portuguesas (FAO 27.IX). Origen: Galicia-España
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	De cría (acuicultura)
MARCA COMERCIAL	FESBA, BICO DE MAR
TAMAÑOS Y FORMATOS	Piezas/Kg. Según pedido: en cajas de cartón a granel; o bien en bolsas plásticas de 300g, 500g ó 1Kg en cajas de cartón y palets de 80 x 120 para su distribución.
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	Cocido y congelado IQF
INGREDIENTES	trazas de pescado y crustáceos
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Nº de lote proveedor
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de elaboración
MODO DE CONSERVACIÓN	Condiciones de almacenamiento y transporte: mantener a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado, mantener entre 0°/+5° C y consumir antes de 2 días.
USO PREVISTO	Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a moluscos. Modo de empleo: En frío: descongelar y dejar a temperatura ambiente. En microondas: Retirar el envoltorio, calentar de 4 a 5 minutos a temperatura media.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM

ALERGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS
Gluten		X	
Crustáceos			X
Altramuz		X	
Moluscos	X		
Huevo		X	
Pescado			X
Cacahuete y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Leche		X	
Frutos secos		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (E-223) Metabisulfito sódico (>10 mg/Kg)		X	
OGM		X	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 G

	PARÁMETROS	VALORES (g/100g)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 G	Valor Energético	387 KJ/ 91,1 Kcal
	Grasas	2,3 g
	Grasas saturadas	0,7 g
	Hidratos de Carbono	0 g
	Azúcares	0 g
	Proteínas	17,6 g
	Sal	1,4 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Rojo-anaranjado, brillante, húmedo y con ausencia de pigmentación extraña
OLOR	Característico de la especie
SABOR	Característico de la especie
TEXTURA	Característica de la especie (consistencia firme)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

% DE AGUA DE GLASEO	10%
RESTOS DE VÍSCERAS	Ausencia
CUERPOS EXTRAÑOS (Metal, vidrio, madera....)	Ausencia

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
MERCURIO (Hg)	< 0,5 mg/Kg
CADMIO (Cd)	< 1,0 mg/Kg
PLOMO (Pb)	< 1,5 mg/Kg
Benzopirenos	<5,0 µg/kg peso fresco
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	<6,5 pg/g peso en fresco

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
Aerobios mesófilos	100.000 ufc/g
Enterobacterias	1.000 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Coliformes	10 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25 g
Listeria monocytógenes	Ausencia/25 g
Staphylococcus coagulasa +	100 ufc/g

* Límites establecidos basados en la aplicación del Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (modificado por el Reglamento 1441/2007) y el Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios (modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005).

SELLO DE FESBA,S.L.

FIRMA DEL RESPONSABLE DE CALIDAD