

## FICHA TÉCNICA ALMEJA BABOSA



CODIGO  
3 - ALFA - FAO  
CTS

NOMBRE		ALMEJA BABOSA				
NOMBRE CIENTÍFICO		Venerupis pullastra				
METODO DE PRODUCCIÓN		CAPTURADO - RASTRAS				
ZONA DE PRODUCCIÓN		Indicado en la Etiqueta				
OTROS NOMBRES						
INGLES	FRANCÉS	EUSKERA	GALLEGO	CATALÁN		
Pullet carpet shell	Palourde bleue	Txirla Lingirdatsua	Ameixa Babosa	Cloïsa Babosa		
FORMATO DE PRESENTACIÓN						
Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg. Caja de 1,2 y 3 kg.						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES						
Almacenar a temperatura 8 °C Vida útil 5 días Se recomienda consumir cocinado						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO						
El molusco se vende vivo, por lo que presentará resistencia a la apertura de las valvas y ausencia de exudados u olores desagradables. Piezas completas y tamaño uniforme						
ALÉRGENOS						
En Relación a la Información Facilitada al consumidor final y regulada por el Reglamento (EU) 1169/2011 informamos que este producto se encuentra incluido en el Anexo II del citado Reglamento en la categoría de <u>MOLUSCOS</u>						
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G						
VALOR ENERGÉTICO	PROTEINAS	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	SAL
47 Kcal.	11,3 g.	3 g.	-	1,40 g.	-	1 g.
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUTOCONTROL						
Todos nuestros moluscos pasan un estricto control tanto laboratorial como sanitario que garantizan no sólo su salubridad sino también una excelente calidad. Además, disponemos de un actualizado sistema de autocontrol que persigue la mejora continua de nuestros procesos y la absoluta tranquilidad de nuestros clientes.						



**MARISCOS  
ELVIRA, S.L.**

Muelle de Sto. Tomé, 3  
Tel. 986 542 756  
Fax 986 526 098  
Móvil 616 489 332  
36630 CAMBADOS  
(Pontevedra)