

FICHA TÉCNICA ALMEJA BABOSA

MARISCOS ELVIRA, S.L.

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						
<p>Fresco / Vivo en los siguientes formatos: Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg. Caja de 1,2 y 3 kg.</p>						
VIDA ÚTIL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES						
<p>Vida útil 5 días. Se recomienda consumir cocinado INDICACIÓN ETIQUETA "Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta" Almacenar a temperatura 2 - 8 °C.</p>						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO						
<p>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</p>						
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G						
VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	PROTEINAS	SAL
47 Kcal.	0,5 g.	0,05 g.	-	-	10,7	0,56 g.
<p>https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/almeja_tcm30-102764.pdf</p>						
DESTINO Y USO ESPERADO						
Población en general salvo aquellos que demuestren reacción adversa al Molusco						



MARISCOS
ELVIRA, S.L.

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	
ENTRADA DE PRODUCTO → PRELAVADO → DEPURACIÓN → ACONDICIONAMIENTO → LAVADO Y SELECCIÓN → ENVASADO → DISTRIBUCIÓN	
CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	
<p>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salmonella: Salmonella n=5 c=0 No detectado / 25 g • E.Coli: n=5 / c=1 / m: 230 NPM en 100 g de carne y líquido intervalvar / M: 700 NPM/100gr) Favorable si todas las muestras están por debajo de 230 (m) o si sólo una lo sobrepasa m pero no sobrepasa M (700) <p>CRITERIOS QUÍMICOS O BIOQUÍMICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toxina paralizante (PSP): < 800 µg/kg • Toxina amnésica (ASP): < 20 mg/Kg de ácido domoico • Toxina Lipofilicas: <ul style="list-style-type: none"> ○ TOXINAS DEL GRUPO AZASPIRACIDOS: <160 µg/kg ○ TOXINAS DEL GRUPO OCADAICO, DTX Y PTX: <160 µg/kg ○ TOXINAS DEL GRUPO YESOTOXINAS: 3,75 mg equiv. YTX/kg • PLOMO Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) < 1 • CADMIO Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) < 1 • BENZO(A)PIRENO Contenidos máximos (µg/kg peso fresco) < 5 / HAPs < 30 <p>Todos nuestros productos pasan un estricto control, tanto laboratorial como sanitario, que garantizan no sólo su salubridad sino también una excelente calidad.</p> <p>Además, disponemos de un actualizado sistema de autocontrol que persigue la mejora continua de nuestros procesos y la absoluta tranquilidad de nuestros clientes.</p>	
ALÉRGENOS Y OGM'S	
<p>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 MOLUSCOS</p> <p>No presenta Organismos Genéticamente Modificados</p>	
REVISIÓN Y ACEPTACIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA	
<p>ACEPTADO POR LA EMPRESA:</p> <p>MARISCOS ELVIRA, S.L.</p>	<p>EDICIÓN Y FECHA:</p> <p>2022 – 01</p> <p>Enero 2022</p>
 <p>calidaria www.calidaria.com</p> <p>Formacion y Calidad Alimentaria</p>	<p>ELABORADO POR</p>

