



FICHA TÉCNICA

MEJILLONES

CÓDIGO: FICP
FECHA: MAY 2021
REVISIÓN: 1

1.- PRODUCTO

| | |
|--------------------------|--|
| Nombre del producto: | MEJILLONES DE NUEVA ZELANDA EN ESCABECHE |
| Especie: | <i>Perna canaliculus</i> |
| Ingredientes: | Mejillones de Nueva Zelanda, aceite de girasol, vinagre de vino, sal, aromas naturales. |
| Clasificación comercial: | Tamaño gigante. |
| Consumo preferente: | Fin del 4º año desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 40.04941/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|---|
| Aspecto: | Mejillones sin concha enteros en salsa. |
| Color: | Naranja fuerte a pálido reforzado por el naranja del escabeche. |
| Olor: | Propio a mar con tono avinagrado. Exento de olores atípicos |
| Sabor: | Suave y avinagrado. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Firme y consistente. |
| Otras: | Ausencia de materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--|--------|
| Biotoxina DSP (μg Oaq-eq/kg): | < 160 |
| Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg): | < 3,75 |
| Biotoxina AZAs (μg Aza-eq/kg): | < 160 |
| Toxina PSP (μg Sx/kg): | < 800 |
| Toxina ASP (mg D/kg): | < 20 |
| Cadmio (ppm): | < 1 |
| Mercurio (ppm): | < 0,5 |
| Plomo (ppm): | < 1,5 |
| Estaño (ppm): | < 200 |

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Recuento aerobios mesófilos a 31 °C | Ausencia |
| Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g) | < 10 |
| Toxina Botulínica | Ausencia |

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

| | |
|-----------------------------|------------|
| Valor energético (kcal/kj) | 251 / 1045 |
| Proteínas (g) | 20 |
| Hidratos de carbono (g) | 2,3 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 18 |
| De las cuales saturadas (g) | 3,2 |
| Sal (g) | 1,3 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 81. Extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-L23; Ejemplo Consumo preferente: 12/2025

Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **moluscos**. Puede contener pescado y crustáceos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad