



## FICHA TÉCNICA

### MEJILLONES

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: NOV 2021  
REVISIÓN: 1

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	MEJILLONES EN ESCABECHE 13/18
Especie:	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Ingredientes:	Mejillones, aceite de girasol, vinagre de vino, especias y sal.
Clasificación comercial:	Tamaño pequeño
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	SÁNCHEZ LLIBRE

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Mejillones sin concha enteros en salsa.
Color:	Anaranjado característico.
Olor:	Típico del producto. 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 ( $\mu\text{g Oaq-eq/kg}$ ):	< 160
Biotoxina YTX ( $\text{mg Ytx-eq/kg}$ ):	< 3,75
Biotoxina AZAs ( $\mu\text{g Aza-eq/kg}$ ):	< 160
Toxina PSP ( $\mu\text{g Sx/kg}$ ):	< 800
Toxina ASP ( $\text{mg D/kg}$ ):	< 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)	170 / 700
Proteínas (g)	21
Hidratos de carbono (g)	1
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	9
De las cuales saturadas (g)	1,6
Sal (g)	1,2

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

##### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Acuicultura. Tratamiento térmico: esterilización.

##### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-123; Ejemplo Consumo preferente: 12/2022

##### 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. 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