

ZAMBURIÑA MEDIA CONCHA 30/40

Fecha Revisión: 24/07/2018

CÓDIGO: 0268

FAMILIA:

PESCADO Y MARISCO CONGELADO

NOMBRE COMERCIAL

VIEIRA DEL PACÍFICO-SCQ

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vieira con conral en media concha

NOMBRE CIENTÍFICO

Argopecten Purpuratus

ORIGEN

Chile

ZONA DE CAPTURA

Océano Pacífico FAO 87

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

DE CRÍA

INGREDIENTES

VIEIRA



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Natural, propio de la especie

Sabor: Natural, propio de la especie

Olor: Como el producto fresco

Textura: Firme la carne y tersa la gónada

Aspecto: Normal, bien conservado

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

VIDA ÚTIL	24 Meses
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia
ALTERACIONES DE LA CARNE	Ausencia
PIEZAS SIN GÓNADA	Ausencia
GLASEO	N/A
PIEZAS ROTAS	Ausencia
PIEZAS DEFORMES	Ausencia
QUEMADURAS POR FRIO	Ausencia
PARASITOS	Ausencia
DESHIDRATACIONES	Ausencia
TRATAMIENTO Y PROCESADO	Producto Ultracongelado
Tª CONSERVACIÓN	-18 °C

ZAMBURIÑA MEDIA CONCHA 30/40

Fecha Revisión: 24/07/2018

CÓDIGO: 0268

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

RE 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (BIOTOXINAS)

PARÁMETRO	OBJETIVO
CADMIO	<0,05 mg/kg
MERCURIO	< 0,50 mg/kg
PLOMO	< 0,30 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	Ausencia/ 25g
E. Coli	230 NMP/100 g

DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	SI	NO	TRAZAS
Cereal (Gluten)		X	
Molusco	X		
Crustáceo			X
Huevo		X	
Pescado			X
Cacahuete		X	
Soja		X	
Leche		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (SO2)		X	
Altramuces		X	

ZAMBURIÑA MEDIA CONCHA 30/40

Fecha Revisión: 24/07/2018

CÓDIGO: 0268

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO

Valor energético	81 kcal / 339 kj
Grasas	0,9 g
Hidatos de carbono	2,8 g
Proteínas	15,50 g

CONSEJOS DE USO

Mantener siempre en refrigeración hasta el momento del consumo.

USO ESPERADO

Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados

DATOS LOGÍSTICOS

ENVASE PRIMARIO	BOLSA PLÁSTICO
MARCA COMERCIAL	NATURES EUROPACIFICO
CÓDIGO DE BARRAS	NO APLICABLE
PESO NETO	1 KG.
PESO ESCURRIDO	1 KG.
ENVASE SECUNDARIO	CAJA MÁSTER CARTÓN
MARCA COMERCIAL	NO APLICABLE
CÓDIGO DE BARRAS	
PESO NETO	8 KGS.
PESO ESCURRIDO	8 KGS.

ZAMBURIÑA MEDIA CONCHA 30/40

Fecha Revisión: 24/07/2018

CÓDIGO: 0268

IDENTIFICACIÓN

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999)

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.