



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

VIEIRA DEL PACÍFICO (ZAMBURIÑAS) MEDIA CONCHA 10/14 CONGELADAS APOLLO 6X400

Código de Producto:

200513

Revisión:

01

Fecha de Revisión:

26/09/2022



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	VIEIRA DEL PACÍFICO (ZAMBURIÑAS) MEDIA CONCHA 10/14 CONGELADAS
Nombre Científico:	SCQ Argopecten purpuratus
Elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA
Arte de pesca:	
Zona de captura/cria:	PERU
Marca comercial:	APOLLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto: VIEIRA DEL PACÍFICO (ZAMBURIÑAS) MEDIA CONCHA 10/14 CONGELADAS APOLLO 6X400

Ingredientes: VIEIRA (*Argopecten purpuratus*)

Talla:	10/14 PZ	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	400 GR
Presentación:	IQF	Peso Neto/escurrido CAJA:	2.4 KG
Vida útil:	24 MESES (desde fecha de congelación)		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir antes de 48 horas

Producto crudo, cocinar totalmente antes de consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alergeno

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:	6
Nº Cajas/base palet:	9
Capas palet:	11
Nº Cajas/palet:	99
Medidas unidad (LargoxAnchoxAalto)(cm)	25,2 x 18,2 x 8
Medidas master (LargoxAnchoxAalto)(cm)	37,5 x 25,6 x 13,9
*Paletización susceptible a variaciones	
CÓDIGOS EAN	
Unidad:	8412283044299
EAN 1 master cartón:	18412283044296
EAN 2 master cartón:	



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético 254 kJ/ 60 kcal	
Apio y derivados			Grasas 1.1 g	
Cacahuetes			de las cuales saturadas 0.7 g	
Gluten			Hidratos de Carbono 0.1 g	
Crustáceos		X	de los cuales azúcares <0.1 g	
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas 12.4 g	
Frutos de cáscara			Sal <0.13 g	
Huevo			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)	
Leche y derivados				
Moluscos	X	X		
Mostaza y derivados				
Pescado				
Sésamo				
Soja				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones fisico -químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<1.5 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<1.0 ppm
		Parámetros microbiológicos	MERCURIO	<0.5 ppm
E.coli	N1	10 ufc/g	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
Salmonella	N1	ausencia/25 g	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Vibrio cholerae	N1	ausencia	SUMA PCB	<75 ng/g
			Biotoxina Paralítica (PSP)	<800 ug/kg
			Biotoxina Amnésica (ASP)	<20 mg ácido domoico/Kg
			Biotoxina Lipofílica (DSP)	<0.15 mg ácido okadoico/Kg

CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Tallo blanco nacrado, coral de anaranjado a rojo intenso	SABOR	Característico del producto
FORMA	Con concha, viera tallo con coral (sin una valva). Textura firme, elástica.	OLOR	Característica del producto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios	
REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a fármaco en los productos alimenticios de origen animal	
REGLAMENTO (CE) No396/2005 de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos	
Normativa aplicable:	Etiquetado
REGLAMENTO (CE) 1924/2006 20 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos	
REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor	
REG(CE) 432/2012 16 mayo 2012 lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
REGLAMENTO (CE) 1935/2004 27 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	
REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos	