



Sorprendiéndote desde 1965

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código de Producto:

000351

ALMEJA VIETNAM BLANCA 60/80 10X1

Fecha de Revisión:

01/04/2019



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	ALMEJA VIETNAM BLANCA 60/80
Nombre Científico:	Meretrix lyrata
País de Origen:	VIETNAM
Método de producción:	CAPTURADO
Arte de pesca:	RASTRAS
Zona de captura/cria:	OCEANO PACÍFICO NOROESTE, FAO-61
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	ALMEJA VIETNAM BLANCA 60/80 10X1
---------------------------	----------------------------------

Ingredientes:	ALMEJA (Meretrix lyrata)
---------------	--------------------------

Talla:	60/80	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	1 KG
Presentación:	AL VACIO	Peso Neto/escurrido CAJA:	10 KG
Vida útil:	24 MESES		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Modo de conservación:	Conservar a temperatura -18°C
-----------------------	-------------------------------

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto precocido, se recomienda cocer de nuevo antes de consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:	10	Nº Cajas/palet:	72
Nº Cajas/base palet:	9	Capas palet:	8

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

UNIDAD: 8412283026561

EAN MASTER CARTON: 18412283026568

ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético 200 KJ/ 48 KCAL	2
Apio y derivados			Grasa totales 1.6 g	2
Cacahuetes		de las cuales saturadas	0.3 g	1
Gluten		Hidratos de Carbono	0.0 g	0
Crustáceos		de los cuales azúcares	0.0 g	0
Dióxido de azufre y sulfitos		Proteínas	10.7 g	21
Frutos de cáscara		Sal	0.1 g	2
Huevo		Hierro	24.0 mg	171
Leche y derivados		(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)		
Moluscos	X			
Mostaza y derivados				
Pescado				
Sésamo				
Soja				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Especificaciones microbiológicas	Especificaciones físico -químicas
LISTERIA	AUSENCIA /25 g
SALMONELLA	AUSENCIA / 25 g
E.COLI	<10 UFC / g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	<100 UFC / g
AEROBIOS MESÓFILOS	<1000000 UFC / g
ENTEROBACTERIAS	<1000 UFC / g
PLOMO	<1.5 ppm
CADMIO	<1 ppm
MERCURIO	<0.5 ppm
SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
SUMA PCB	<75 ng/g

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:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
Normativa aplicable:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
Normativa aplicable:	Contaminantes
RD 142/2002 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización	