

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 1
	ALMEJAS BLANCAS "OL120 * 14/16" PREMIUM	Julio 2015

DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Departamento de calidad: Cristina Flores – calidad@espinaler.com

Información general: espinaler@espinaler.com

R.S.I: 40.10849/B

www.espinaler.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esta almeja (*Venerupis pullastra*), se recoge sólo en temporada (de octubre a febrero) y es la de más alta calidad de cuantas se pescan en las Rías gallegas. Cuando llegan a las instalaciones, se introducen en agua de mar para que eliminen por sí mismas la arena o cualquier otra impureza. Después de cocerlas se lavan y se colocan en sus latas, donde se les incorpora el caldo de cobertura (agua y sal). A nuestras Almejas Blancas no les hace falta nada más porque su exquisito sabor y su suave textura, les hacen únicas.



El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo en todo el proceso un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto Galicia. España.

INGREDIENTES

Almejas (*Venerupis pullastra*), agua y sal.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	594 kJ / 140 Kcal	2000 Kcal.	7%
Grasas	1,9 g.	70 g.	3%
De las cuales, saturadas	0,2 g.	20 g.	1%
Hidratos de carbono	5,3 g.	260 g.	2%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	25,5 g.	50 g.	51%
Sal	1 g.	6 g.	17%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
1/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 1
	ALMEJAS BLANCAS "OL120 * 14/16" PREMIUM	<i>Julio 2015</i>

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	SI	SI

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Piezas enteras envasadas a mano. No deben aparecer restos de conchas ni otras materias extrañas al producto.

COLOR: Característico de la especie. Pardo, blanquecino. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

OLOR: Aroma agradable e intenso, característico de esta preparación. Ausencia de olores anómalos.

SABOR: Suave, característico de la almeja. Ausencia de sabores anómalos.

TEXTURA: compacta y jugosa.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
2/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 1
	ALMEJAS BLANCAS "OL120 * 14/16" PREMIUM	<i>Julio 2015</i>

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas pruebas de incubación. 7 días a 37°C	Ausencia.
Salmonella	Ausencia en 25g.
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g.
E. coli	1 ufc/g.
Estafilococos coagulasa +	100 ufc/g.
Toxina botulínica.	Ausencia.
Flora esporulada permitida:	Máximo de 10 esporas de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.
DSP	160 mg/kg (ppm)
PSP	80 mg/kg (ppm)
ASP	20 mg/kg (ppm)

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Cadmio	1 mg/kg (ppm)
Plomo	1,5 mg/kg (ppm)
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)
Estaño inorg.	200 mg/kg (ppm) (peso fresco producto)
Histaminas	< 100 mg/kg (ppm) (de una media de 9 muestras)

- 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.

CODIFICACIÓN

LOTE: Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 años.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
3/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 1
	ALMEJAS BLANCAS "OL120 * 14/16" PREMIUM	<i>Julio 2015</i>

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase metálico de hojalata con sistema de fácil apertura individual y estuchado.

Estuche Espinaler de cartón, con la siguiente información impresa: denominación de venta ("Almejas Blancas al Natural"), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código del artículo	202297
Código de barras	8427230210054
Código GTIN14 (DUN)	28427230210058
Peso neto	118 g.
Peso escurrido	65 g.
Contenido	120 ml.
Piezas	14/16
Tamaño comercial	Medianas
Medidas envase	88x128x32 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de caja	24
Medidas caja	115x265x375 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	3,915 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x pallet	10
Cantidad cajas pallet	90
Peso por pallet	372 kg.
Pallet	Europeo

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere)

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, si no se consume de forma inmediata, guardar fuera de la lata y en frigorífico por un período no superior a 24 horas.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.

Intención de uso: consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
4/4		Cristina Flores