	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 2
	<b>MEJILLONES AL NATURAL "OL-120"</b>	Junio 2016

## 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](mailto:calidad@espinaler.com)

Información general: [espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)

R.S.I: 40.10849/B

[www.espinaler.com](http://www.espinaler.com)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los mejillones Espinaler se recogen de las bateas para llevarlos directamente al obrador para garantizar la máxima frescura. Se lavan y se cuecen al vapor. En este caso sólo se añade agua y sal para mantener su delicioso sabor a mar.

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 cada una de las fases, un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).



ORIGEN: producto de España.

## INGREDIENTES

Mejillones (*Mytilus galloprovincialis*, *Mytilus edulis*), 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)	346 kJ / 82 Kcal	2000 Kcal.	4%
Grasas	2,4 g.	70 g.	3%
De las cuales, saturadas	0,7 g.	20 g.	4%
Hidratos de carbono	3,5 g.	260 g.	1%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	12 g.	50 g.	24%
Sal	2 g.	6 g.	33%

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

<b>APROBADO</b>	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	
1/4		Cristina Flores

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 2
	<b>MEJILLONES AL NATURAL "OL-120"</b>	<i>Junio 2016</i>

## INGREDIENTES ALÉRGENOS

<b>ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)</b>	<b>Presencia en el producto como ingrediente</b>	<b>Presencia en instalaciones Posibles trazas</b>
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
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>

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

**Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg**

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**ASPECTO:** Piezas enteras envasadas a mano. Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables. No deben aparecer restos de conchas ni otras materias extrañas al producto. Ausencia de unidades rotas.


**COLOR:** Característico de la especie. Anaranjado y claro. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

**OLOR:** Aroma característico de esta preparación. Agradable e intenso. Ausencia de olores anómalos.

**SABOR:** Intenso. Característico de la especie. Ausencia de sabores anómalos.

**TEXTURA:** Carne consistente, firme y jugosa.

APROBADO	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	
2/4		Cristina Flores

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 2
	<b>MEJILLONES AL NATURAL "OL-120"</b>	<i>Junio 2016</i>

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Recuento de mesófilos aeróbios (31°±1°C) y termófilos (44°±1°C)	Ausencia.
Esporos de Bacillaceae	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	16 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)
Cloruros	1,2-2 %
pH	4,5-6,5
Estaño inorg	200 mg/kg (ppm)
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	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	
3/4		Cristina Flores

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 2
	<b>MEJILLONES AL NATURAL "OL-120"</b>	<i>Junio 2016</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 ("Mejillones 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	241031
Código de barras	8427230955573
Código GTIN14 (DUN)	28427230955577
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	70 g.
Contenido	120 ml.
Piezas	10-12
Tamaño comercial	Grande
Medidas envase	68x110x31 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de caja	25
Medidas caja	160x120x355 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	4,172 kg.
Cantidad cajas x rellano	20
Rellano x pallet	7
Cantidad cajas pallet	160
Peso por pallet	688 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)

La distribución debe hacerse a una temperatura no superior a 25°C.

## **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 con el líquido de cobertura 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	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	
4/4		Cristina Flores