



MEJILLÓN ENTERO COCIDO EN SU PROPIO JUGO CONGELADO I.Q.F. "M" 10x1KG

OFICINA CENTRAL: Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. 986 424333, Fax: 986 415265. Web site: www.alfrio.es

Código Artículo: 8000810

FECHA: 15/01/2018

Versión: 02

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

Marca comercial:	ALFRIO
Nombre comercial:	MEJILLÓN ENTERO COCIDO EN SU PROPIO JUGO "JUGOSÓN" PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre científico:	Mytilus galloprovincialis
Zona de pesca:	Criado en Galicia (España)
Materia prima:	Mejillón vivo
Lista de ingredientes:	Mejillón
Peso ud venta:	PESO NETO: 1Kg
Peso caja:	Peso neto: 10 kg (10X1Kg)
Glaseo:	sin glaseo
Nº CE:	ES 12.00108/C

Descripción general del proceso

Se recibe el mejillón fresco, se lava, se desvisa, se clasifica, se cuece, se enfría y congela. Una vez congelado se retiran los ejemplares rotos o dañados y se envasa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Modo de presentación:	Mejillón cocido congelado IQF en bolsa de 1kg
Características físicas:	Ausencia de materias extrañas. Se permite un 10% de piezas rotas, pequeñas, abiertos y con restos de viso
Piezas/kg	Aprox. 30-40
Descripción color:	Concha negra con tonos grises azulados y carne naranja a blanca
Descripción olor:	Característico, a mar
Descripción textura:	Consistente, pero blando
Modo de conservación:	Congelado, T ^o <18°C (variación de 3°C en procesos de carga y descarga)
Fecha caducidad envase:	18 MESES
Transporte y distribuc.:	Mantener a temperatura menor o igual a -18°C sin ruptura en la cadena de frío

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL PRODUCTO

	Límite establecido	Legislación de referencia
MERCURIO	< 0,5 mg/Kg	
CADMIO	< 1 mg/Kg	REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISIÓN DE 19 DE DICIEMBRE DE 2006 POR EL QUE SE FIJA EL CONTENIDO MÁXIMO DE
PLOMO	< 1,5 mg/Kg	CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS y posteriores modificaciones
Dioxinas y PCB's	<6,5 pg/g peso fresco	
Suma de HAP's	< 30 µg /g peso fresco	
Benzoapirenos	<5 µg /g peso fresco	
TOXINA ASP (ácido domoico):	<20 mg/Kg	REGLAMENTO (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, 29 abril 2004 por el que se establecen normas específicas de Higiene de los alimentos de origen animal.
TOXINA PSP (Saxitoxinas):	<800 µg /Kg	REGLAMENTO (UE) No 786/2013 DE LA COMISIÓN de 16 de agosto de 2013 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites autorizados de yesotoxinas en moluscos bivalvos vivos
TOXINAS LIPOFÍLICAS TOTALES: Acido Ocadaico (AO) Dinofisistoxinas (DTXs) Pectenotoxinas (PTXs)	<160 µg /Kg	REGLAMENTO (UE) N o 15/2011 DE LA COMISIÓN de 10 de enero de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 2074/2005 en lo relativo a los métodos de análisis reconocidos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos
Yesotoxinas (YTXs):	3.75 mg/Equ. YTX/Kg	
Azaspirácidos (AZAs):	< 160 mg/Kg	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

	Límite establecido	Legislación de referencia
Staphylococcus coagulasa +	<100 u.f.c./g	REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
E. coli	<10 u.f.c./g	
Salmonella	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

VALOR ENERGÉTICO	271/64 KJ/kcal
GRASAS	0,61g
De la cuales saturadas	0,16g
HIDRATOS DE CARBONO	2,5g
De los cuales azúcares	0g
PROTEINAS	12,1g
Fibra	0g
SAL	1,50g



MEJILLÓN ENTERO COCIDO EN SU PROPIO JUGO CONGELADO I.Q.F. "M" 10x1KG

OFICINA CENTRAL: Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. 986 424333, Fax: 986 415265. Web site: www.alfrio.es

Código Artículo: 8000810

FECHA: 15/01/2018

Versión: 02

OBSERVACIONES

Alérgenos: Contiene moluscos. Puede contener trazas de pescado y crustáceos

El producto no contiene ingredientes de origen y/o composición OGM, ni son tratados mediante radiaciones ionizantes.

El producto cumple con los Reglamentos (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

La posible presencia de OGMs en los alimentos, en su composición o en su producción no contraviene la citada normativa comunitaria por lo que a su pertinente autorización se refiere.

El producto no contiene, está compuesto o se a producido a partir de OGMs en un porcentaje superior al 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y en cualquier caso la presencia de OGMs es accidental o técnicamente inevitable.

MODO DE EMPLEO

Preparación:

Al vapor; introducir la cantidad deseada de "Jugosones" congelados en un recipiente con poca agua (sin cubrir el producto) y calentar hasta que se abran.

En paellas, guisos, sopas, pastas, etc., añadir los "Jugosones" a la receta habitual SIN DESCONGELAR PREVIAMENTE, para que el jugo de su interior aporte todo el sabor a su plato

PRODUCTO ULTRACONGELADO, UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLER A CONGELAR.
MANTENER A TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -18°C.

ETIQUETADO

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

REGLAMENTO (UE) N o 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 11 DE DICIEMBRE DE 2013 POR EL QUE SE ESTABLECE LA ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS EN EL SECTOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

PALETIZACIÓN

Caja:	14.01.000	MEDIDAS EXTERIORES DE LA CAJA (mm)	
cajas capa:	8	LARGO:	400
Numero de capas:	10	ANCHO:	300
Total cajas/palet:	80	ALTO:	185
Altura total aproximada (con palet)	2,0	TARA (g):	560

Firmado:
Angel Lopez Soto S.L.
Dpto. Control de Calidad



Aceptación cliente

Nombre:

Cargo:

Firma: