

 <b>NRSI 12.00653/PO</b>	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		Anexo II
	<b>MEJILLONES DE NUEVA ZELANDA FRITOS EN ESCABECHE DE ACEITE DE GIRASOL</b>		Nº revisión 5
			Junio 2021
			Página 1 de 1

<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>		<i>Perna canaliculus</i>	<b>INGREDIENTES (%)</b>		Mejillón de Nueva Zelanda (60%), en escabeche (40%) (aceite de girasol, vinagre de vino tinto, agua, aromas naturales y sal).
<b>MATERIA PRIMA PRINCIPAL</b>					
<b>ZONA DE CAPTURA</b>		FAO 81	<b>OMG</b>		No contiene
<b>MÉTODO CAPTURA</b>		Acuicultura	<b>ALÉRGENOS</b>		Contiene <b>moluscos</b> .
<b>FORMATO</b>	<b>PESO NETO (g)</b>	<b>PESO ESCURRIDO (g)</b>	<b>FORMATO</b>	<b>PESO NETO (g)</b>	<b>PESO ESCURRIDO (g)</b>
RR90 HFA	83	57	RO550 HTP	523	330
RR125 HFA	115	72	RO900 HTP	855	540
OL120 HFA	115	69	RO1000 HTP	1010	637
RO280 HFA	266	160			
<b>CLASIFICACIÓN</b>					
<b>GIGANTE</b>	Peso escurrido/nº piezas >9		<b>MEDIANO</b>	Peso escurrido/nº piezas >5,5	
<b>GRANDE</b>	Peso escurrido/nº piezas >7,5		<b>PEQUEÑO</b>	Peso escurrido/nº piezas ≤5,5	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>					
<b>OLOR</b>	Agradable, intenso y específico.		<b>TEXTURA</b>	Firme y uniforme	
<b>COLOR</b>	Característico para la especie: gama de color desde rojizo a blanquecino		<b>LÍQUIDO DE COBERTURA</b>	Específico, fases bien ligadas	
<b>SABOR</b>	Característico		<b>UNIDADES ROTAS</b>	Ausencia	
<b>ASPECTO</b>	Ejemplares compactos y fácilmente separables		<b>MATERIAS EXTRAÑAS</b>	Ausencia	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>					
<b>PARÁMETROS</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO</b>
pH	(4-5.5)	Potenciométrico	Cadmio	1,0 ppm	Absorción atómica
Cloruros	1,2 – 2%	Volhard	Plomo	1,5 ppm	Absorción atómica
Mercurio	0,5 ppm	Absorción atómica	Estaño	200 ppm	Absorción atómica
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>					
<b>PARÁMETROS</b>		<b>LÍMITE MÁXIMO</b>		<b>MÉTODO</b>	
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)		Ausencia		Recuento en placa	
Esporos de Bacillaceae		10 esporas		Recuento en placa	
Toxina botulínica		Ausencia		Bioensayo en ratón	
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)		Ausencia		Incubación a 37°C durante 7 días.	
<b>BIOTOXINAS</b>					
<b>PARAMETROS</b>		<b>LÍMITE MÁXIMO</b>		<b>MÉTODO</b>	
PSP		80 µ eq.saxitoxina/100 g		Bioensayo en ratón	
ASP		20 µ/kg		HPLC	
AZA		160 µ/kg		Bioensayo en ratón	
AO / DTX / PTX		160 µ/kg		CL-MS	
YTX		3,75 mg/kg		CL-MS	
<b>NUTRICIONALES</b>					
Por 100 g de producto					
<b>Valores medios</b>					
<b>Valor energético</b> 288 kcal (1204 kJ)					
<b>Grasas</b> 26 g					
de las cuales, ácidos grasos saturados 4,38 g					
<b>Hidratos de carbono</b> 3,16 g					
de las cuales, azúcares 0 g					
<b>Proteínas</b> 11 g					
<b>Sal</b> 0,45 g					
<b>ADITIVOS:</b>	No contiene.		<b>GLUTEN</b>	No se adiciona.	
<b>USO PREVISTO</b>	Consumo directo.		<b>VIDA ÚTIL</b>	4 años.	
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	Individuos enteros, desprovistos de la concha.				
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir en su totalidad o bien trasvasar a un recipiente adecuado y almacenar en el frigorífico cubierto en su totalidad por el líquido de envasado un máximo de 48h.				
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación aplicable.				

