

 RÍASBAIXAS CONSERVAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	MEJILLÓN DE RÍA (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) EN ESCABECHE DE ACEITE DE OLIVA	Nº revisión 2
		Junio 2020
NRSI 12.00653/PO		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO MATERIA PRIMA PRINCIPAL	<i>Mytilus galloprovincialis</i>		INGREDIENTES (%)	Mejillón de Ría (60%), escabeche (40%: aceite de oliva, vinagre de vino tinto, agua, aromas naturales y sal)	
ZONA DE CAPTURA	FAO 27.9.a y 27.8.c		OMG	No contiene	
MÉTODO CAPTURA	Acuicultura		ALÉRGENOS	Contiene moluscos .	
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
RR90 HFA	83	57	RO550 HTP	523	330
OL120 HFA	115	69	RO900 HTP	855	540
RR125 HFA	115	72	RO1000 HTP	1010	637
RO280 HFA	260	160			
CLASIFICACIÓN					
GIGANTE	Peso escurrido/nº piezas >9		MEDIANO	Peso escurrido/nº piezas >5,5	
GRANDE	Peso escurrido/nº piezas >7,5		PEQUEÑO	Peso escurrido/nº piezas ≤5,5	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA	Firme y uniforme	
COLOR	Desde naranja vivo a blanquecino.		LÍQUIDO DE COBERTURA	Fases bien ligadas	
SABOR	Característico		UNIDADES ROTAS	Ausencia	
ASPECTO	Ejemplares compactos, fácilmente separables.		MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO	PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO
pH	4.5-5	Potenciómetro	CADMIO	0.1 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
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO		MÉTODO		
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia		Recuento en placa		
Esporos de Bacillaceae	10 esporas /g		Recuento en placa		
Toxina botulínica	Ausencia		Bioensayo en ratón		
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia deformación en envase		Incubación a 37°C durante 7 días.		
BIOTOXINAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO		MÉTODO		
PSP	80 µ ep. Saxitoxina / 100 g		Bioensayo en ratón		
ASP	20 µg/kg		HPLC		
AZA	160 µg/kg		Bioensayo en ratón		
AO / DTX / PTX	160 µg/kg		CL-MS		
YTX	3, 75 mg/kg		CL-MS		
NUTRICIONALES					
Valores medios por 100 g de producto en peso neto					
Valor energético	1046 kJ / 250 kcal				
Grasas	20.1 g				
de las cuales, ácidos grasos saturados	2.4 g				
Hidratos de carbono	7.2 g				
de las cuales, azúcares	0 g				
Proteínas	10 g				
Sal	1.2 g				
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	4 años		
FORMA DE PRESENTACIÓN	Individuos enteros, desprovistos de la concha.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.				
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.				