

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (ECO)	Nº revisión 1
		Junio 2021
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO		<i>Ensis magnus</i>	INGREDIENTES (%)	Navajas (60%), aceite de oliva (29%), y sal
MATERIA PRIMA PRINCIPAL				
ZONA DE CAPTURA		FAO 27	OMG	No contiene
MÉTODO CAPTURA		DRAGAS DE SUCCIÓN	ALÉRGENOS	Contiene moluscos
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)		
OL120 HFA	115	65		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA	Firme y uniforme
COLOR	Característico para la especie: gama de color desde amarillo a blanquecino		LIQUIDO DE COBERTURA	Específico.
SABOR	Característico		UNIDADES ROTAS	Ausencia
ASPECTO	Ejemplares compactos y sin roturas		MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO		
pH	(5-6)	Potenciométrico		
Cloruros	(1.2-2%)	Volhard		
Mercurio	0.5 ppm	Absorción atómica		
Cadmio	0.1 ppm	Absorción atómica		
Plomo	1.5 ppm	Absorción atómica		
Estaño	200 ppm	Absorción atómica		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO		
Aerobios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia	Recuento en placa		
Esporas de Bacillaceae	10 esporas	Recuento en placa		
Toxina botulínica	Ausencia	Bioensayo en ratón		
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37°C durante 7 días.		
BIOTOXINAS				
PARAMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO		
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		
NUTRICIONALES Valores medios por 100 g de producto escurrido				
Valor energético	638 kJ/ 152 kcal			
Grasas	6,5 g.			
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,1 g.			
Hidratos de carbono	3 g.			
de las cuales, azúcares	0 g.			
Proteínas	20 g.			
Sal	0,95 g.			
ADITIVOS:	No contiene.	GLUTEN	No contiene.	
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA UTIL	6 años	
FORMA DE PRESENTACION	Individuos enteros, desprovistos de la concha			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura en 48 horas			
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.			