

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	NAVAJAS AL NATURAL	Nº revisión 2 FEBRERO 2026
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Ensis magnus</i>	INGREDIENTES (%)	Navajas (60%), agua (29%), y sal
MATERIA PRIMA PRINCIPAL			
ZONA DE CAPTURA	FAO 27	OMG	No contiene
MÉTODO CAPTURA	DRAGAS DE SUCCIÓN	ALERGENOS	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	LÍQUIDO 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	
Arsénico	0.5 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			
PARÁMETROS	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	7 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	1 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. Reglamento 1169/2011 Variable según marca y formato. La información de la etiqueta debe contener, como mínimo: Nombre comercial, ingredientes, origen de la materia prima principal, alérgenos, información nutricional (100g de peso neto), condiciones de conservación, capacidad, peso neto y peso escurrido. Datos de fabricante y distribuidor.		