

<p>conservas CERQUEIRA,S.A.  <small>CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS</small>          Tomás A. Alonso, 80          36208 VIGO (ESPAÑA)          Apartado 63 - 36200 VIGO          Telf.: (34) 986 23.35.00          Fax: (34) 986 23.35.07          www.paypay.es</p>	 <i>Llevanos Galicia          Deniño</i>	  <small>EMPRESA CERTIFICADA          Certificado Internacional          de Aseguramiento          de la Calidad ISO 9001:2008</small>	<p>FTPF - 01730632</p>
<p><b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b></p>			<p>1 / 4</p>

**DENOMINACIÓN COMERCIAL**

**MEJILLONES EN ESCABECHE 8/12 OL-120**

**MARCA : PAY PAY**

**COMPOSICIÓN**

INGREDIENTES	NOMBRE CIENTÍFICO	%
MEJILLONES	Mytilus galloprovincialis, Mytilus edulis	60
ACEITE DE GIRASOL		24
VINAGRE DE VINO		15
SAL		0.5
ESPECIAS		0.5

**ALÉRGENOS**

MOLUSCOS

**ESTRUCTURA DEL PRODUCTO**

Piezas enteras sin cocha.  
 Número estimado de piezas 8/12.  
 Categoría comercial: "Mediano"

<p>conservas CERQUEIRA,S.A. CONSERVAS DE PESCADOS Y MARESCOS</p> <p>Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Tel.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es</p>	 <p>Llevanos Galicia Demito</p>    <p>EMPRESA CERTIFICADA Certificada Internacional de Anclamiento de la Calidad ISO 9001:2008</p>	<p>FTPF - 01730632</p>
<p><b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b></p>		<p>2 / 4</p>

## **CARACTERÍSTICAS**

### **ORGANOLÉPTICAS**

Carne consistente y firme; piezas enteras; aroma y sabor característicos de la especie y forma de preparación.

### **FÍSICO-QUÍMICAS**

Cadmio	1 ppm
Plomo	1.5 ppm
DSP	160 ppm
PSP	80 ppm
ASP	20 mg/Kg

Histaminas

Inferior a 100 ppm de una media de 9 muestras.

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas pruebas de incubación. 7 días a 37°C.

Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.

Flora esporulada permitida:

Máximo 10 esporas de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.

### **PESO**

Peso neto: 115.0 g

Peso escurrido: 70.0 g

### **CAPACIDAD NOMINAL DEL ENVASE**

120 cm<sup>3</sup>

### **ESTERILIZACIÓN**

Binomio tiempo/ Temperatura ajustado a las características del producto. Fo alcanzado:6.

### **TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN**

Temperatura ambiente

### **CONDICIONES DE USO ESPERADO**

Producto alimentario. Apto para todos los públicos. No precisa preparación previa a su consumo.

<p>conservas CERQUEIRA,S.A. CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS</p> <p>Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Tel.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es</p>	 <p>Llevanos Galicia Demito</p>	  <p>UNE EN 80 981</p> <p>EMPRESA CERTIFICADA Certificada Internacional de Anclamiento de la Calidad ISO 9001:2008</p>	<p>FTPF - 01730632</p>
<p><b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b></p>			<p>3 / 4</p>

**TIEMPO DE CONSERVACIÓN :** 4 años

**PRESENTACIÓN COMERCIAL**

Envase metálico con sistema de fácil apertura individual y estuchado.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

NUTRICIONALES PARA 100g	
Valor energético (KCAL)	170.0
Valor energético (KJ)	713.0
Grasas	9.2
Ácidos grasos saturados	1.4
Ácidos grasos monoinsaturados	2.3
Ácidos grasos poliinsaturados	4.9
Ácidos grasos trans	0.0
Hidratos de carbono	3.9
Azúcares	0.0
Proteínas	18.0
Sal	0.9

**CÓDIGO DE BARRAS DE PRODUCTO FINAL**

EAN13                      8410042173303

<p>conservas CERQUEIRA,S.A. CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS</p> <p>Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Tel.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es</p>	 <p>Llevanos Galicia Demito</p>	  <p>EMPRESA CERTIFICADA Certificada Internacional de acuerdo de la Calidad ISO 9001:2008</p>	<p>FTPF - 01730632</p>
<p><b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b></p>			<p>4 / 4</p>

## **LEGISLACIÓN**

- Reglamento 853/2004 del Parlamento y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.
- Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva.
- Orden de 6 de abril de 1987 por la que se modifica el apartado 10.4.2 de la de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en Conserva.