

FICHA TÉCNICA ALMEJA BABOSA

MARISCOS ELVIRA, S.L.

CODIGO
3 - ALFA - FAO
CTS



NOMBRE		ALMEJA BABOSA				
NOMBRE CIENTÍFICO		Venerupis corrugata				
METODO DE PRODUCCIÓN		CAPTURADO - RASTRAS				
ZONA DE PRODUCCIÓN		Indicado en la Etiqueta				
OTROS NOMBRES						
INGLES	FRANCÉS	EUSKERA	GALLEGO	CATALÁN		
Pullet carpet shell	Palourde bleue	Txirla Lingirdatsua	Ameixa Babosa	Cloïsa Babosa		
FORMATO DE PRESENTACIÓN						
<p>Fresco / Vivo en los siguientes formatos: Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg. Caja de 1,2 y 3 kg.</p>						
VIDA ÚTIL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES						
<p>Vida útil 5 días. Se recomienda consumir cocinado INDICACIÓN ETIQUETA "Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta" Almacenar a temperatura 2 - 8 °C.</p>						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO						
<p>El molusco se vende vivo, por lo que presentará resistencia a la apertura de las valvas y ausencia de exudados u olores desagradables. Piezas completas y tamaño uniforme</p>						
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G						
VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	PROTEINAS	SAL
47 Kcal.	0,5 g.	0,05 g.	-	-	10,7	0,56 g.
<p>https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/almeja_tcm30-102764.pdf</p>						
DESTINO Y USO ESPERADO						
Población en general salvo aquellos que demuestren reacción adversa al Molusco						



MARISCOS
ELVIRA, S.L.

Muelle de Sto. Tomé, 3
 Tel. 986 542 756
 Fax 986 526 098
 Móvil 616 489 332
 36630 CAMBADOS
 (Pontevedra)

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

ENTRADA DE PRODUCTO → PRELAVADO → DEPURACIÓN → ACONDICIONAMIENTO → LAVADO Y SELECCIÓN → ENVASADO → DISTRIBUCIÓN

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

- **Salmonella:** Salmonella n=5 c=0 No detectado / 25 g
- **E.Coli:** n=5 / c=1 / m: 230 NPM en 100 g de carne y líquido intervalvar / M: 700 NPM/100gr) Favorable si todas las muestras están por debajo de 230 (m) o si sólo una lo sobrepasa m pero no sobrepasa M (700)

CRITERIOS QUÍMICOS O BIOQUÍMICOS

- **Toxina paralizante (PSP):** < 800 µg/kg
- **Toxina amnésica (ASP):** < 20 mg/Kg de ácido domoico
- **Toxina Lipofilicas:**
 - **TOXINAS DEL GRUPO AZASPIRACIDOS:** <160 µg/kg
 - **TOXINAS DEL GRUPO OCADAICO, DTX Y PTX:** <160 µg/kg
 - **TOXINAS DEL GRUPO YESOTOXINAS:** 3,75 mg equiv. YTX/kg
- **PLOMO** Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) < 1
- **CADMIO** Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) < 1
- **BENZO(A)PIRENO** Contenidos máximos (µg/kg peso fresco) < 5 / HAPs < 30

Todos nuestros productos pasan un estricto control, tanto laboratorial como sanitario, que garantizan no sólo su salubridad sino también una excelente calidad.

Además, disponemos de un actualizado sistema de autocontrol que persigue la mejora continua de nuestros procesos y la absoluta tranquilidad de nuestros clientes.

ALÉRGENOS Y OGM'S

**En Relación a la Información Facilitada al consumidor final y regulada por el Reglamento (EU) 1169/2011 informamos que este producto se encuentra incluido en el Anexo II del citado Reglamento en la categoría de MOLUSCOS
No presenta Organismos Genéticamente Modificados**

REVISIÓN Y ACEPTACIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA**ACEPTADO POR LA EMPRESA:****MARISCOS ELVIRA, S.L.****EDICIÓN Y FECHA:****2022 – 01****Enero 2022** **calidaria** www.calidaria.com
Formación y Calidad Alimentaria**ELABORADO POR****MARISCOS ELVIRA, S.L.**

Muelle de Sto. Tomé, 3
Tel. 986 542 756
Fax 986 526 098
Móvil 616 489 332
36630 CAMBADOS
(Pontevedra)