


# FICHA TÉCNICA ERIZO DE MAR



**CODIGO**  
**3 - ALFA - FAO**  
**URM**

<b>NOMBRE</b>		<b>ERIZO DE MAR</b>				
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>		<b>Paracentrotus lividus</b>				
<b>METODO DE PRODUCCIÓN</b>		<b>CAPTURADO</b>				
<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>		<b>Indicado en la Etiqueta</b>				
<b>OTROS NOMBRES</b>						
<b>INGLES</b>	<b>FRANCÉS</b>	<b>EUSKERA</b>	<b>GALLEGO</b>	<b>CATALÁN</b>		
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>						
<b>GRANEL</b>						
<b>VIDA ÚTIL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES</b>						
<p>Vida útil 5 días. Se recomienda consumir cocinado</p> <p><b>INDICACIÓN ETIQUETA “Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta”</b></p> <p>Almacenar a temperatura 2 - 8 °C.</p>						
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>						
<p><b>El equinodermo se vende vivo, por lo que presentará resistencia y movilidades. Piezas completas y tamaño uniforme</b></p>						
<b>VALORES NUTRICIONALES POR 100 G</b>						
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>GRASAS</b>	<b>GRASAS SATURADAS</b>	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<b>AZÚCARES</b>	<b>PROTEINAS</b>	<b>SAL</b>



<b>DESTINO Y USO ESPERADO</b>	
<b>Población en general salvo aquellos que demuestren reacción adversa al producto</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	
<b>ENTRADA DE PRODUCTO → LAVADO Y SELECCIÓN → ENVASADO → DISTRIBUCIÓN</b>	
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	
<p><b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salmonella:</b> Salmonella n=5 c=0 No detectado / 25 g</li> <li>• <b>E.Coli:</b> 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)</li> </ul> <p><b>Todos nuestros productos pasan un estricto control, tanto laboratorial como sanitario, que garantizan no sólo su salubridad sino también una excelente calidad.</b></p> <p><b>Además, disponemos de un actualizado sistema de autocontrol que persigue la mejora continua de nuestros procesos y la absoluta tranquilidad de nuestros clientes.</b></p>	
<b>ALÉRGENOS Y OGM'S</b>	
<p><b>En Relación a la Información Facilitada al consumidor final y regulada por el Reglamento (EU) 1169/2011 informamos que este producto no se encuentra incluido en el Anexo II No presenta Organismos Genéticamente Modificados</b></p>	
<b>REVISIÓN Y ACEPTACIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA</b>	
<p><b>ACEPTADO POR LA EMPRESA:</b></p> <p><b>MARISCOS ELVIRA, S.L.</b></p>	<p><b>EDICIÓN Y FECHA:</b></p> <p><b>2022 – 01</b></p> <p><b>Enero 2022</b></p>
 <p><b>www.calidaria.com</b></p>	<p><b>ELABORADO POR</b></p>

