

FICHA TÉCNICA MEJILLÓN



CODIGO
3 - ALFA - FAO
MSM

NOMBRE	MEJILLÓN
NOMBRE CIENTÍFICO	Mytilus galloprovincialis
METODO DE PRODUCCIÓN	DE CRIA
ZONA DE PRODUCCIÓN	ESPAÑA - GALICIA

OTROS NOMBRES

INGLES	FRANCÉS	EUSKERA	GALLEGO	CATALÁN
Mussel	Moule	Muskuiluen	Mexillón	Musclo

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg.

VIDA ÚTIL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES

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.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	PROTEINAS	SAL
60 Kcal.	1,9 g.	0,41 g.	-	-	10,8	0,21 g.

https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/mejillon_tcm30-102425.pdf

DESTINO Y USO ESPERADO

Población en general salvo aquellos que demuestren reacción adversa al Molusco

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

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



MARISCOS
ELVIRA, S.L.

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

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



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)