

## FICHA TÉCNICA OSTRA PLANA

MARISCOS ELVIRA, S.L.

**CODIGO**  
**3 - ALFA - FAO**  
**OYF**




<b>NOMBRE</b>		<b>OSTRA PLANA</b>				
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>		<i>Ostrea edulis</i>				
<b>METODO DE PRODUCCIÓN</b>		<b>CAPTURADO - RASTRAS</b>				
<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>		Indicado en la Etiqueta				
<b>OTROS NOMBRES</b>						
<b>INGLES</b>	<b>FRANCÉS</b>	<b>EUSKERA</b>	<b>GALLEGO</b>	<b>CATALÁN</b>		
Oyster	Huitre plate	Ostra arrunta	Ostra	Ostra		
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>						
Fresco / Vivo en los siguientes formatos: Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg. Caja de 1,2 y 3 kg.						
<b>VIDA ÚTIL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES</b>						
Vida útil 5 días <b>INDICACIÓN ETIQUETA "Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta"</b> Almacenar a temperatura 2 - 8 °C.						
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>						
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						
<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>
63 Kcal.	1,5 g.	0,34 g.	4,8 g.	-	9,6	0,45 g.
GUÍA DE LAS CUALIDADES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA PESCA EXTRACTIVA Y DE LA ACUICULTURA (MAPAMA)						
<b>DESTINO Y USO ESPERADO</b>						
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	
<b>ENTRADA DE PRODUCTO → PRELAVADO → DEPURACIÓN → ACONDICIONAMIENTO → LAVADO Y SELECCIÓN → ENVASADO → DISTRIBUCIÓN</b>	
CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	
<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>CRITERIOS QUÍMICOS O BIOQUÍMICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Toxina paralizante (PSP):</b> &lt; 800 µg/kg</li> <li>• <b>Toxina amnésica (ASP):</b> &lt; 20 mg/Kg de ácido domoico</li> <li>• <b>Toxina Lipofilicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>TOXINAS DEL GRUPO AZASPIRACIDOS:</b> &lt;160 µg/kg</li> <li>○ <b>TOXINAS DEL GRUPO OCADAICO, DTX Y PTX:</b> &lt;160 µg/kg</li> <li>○ <b>TOXINAS DEL GRUPO YESOTOXINAS:</b> 3,75 mg equiv. YTX/kg</li> </ul> </li> <li>• <b>PLOMO</b> Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) &lt; 1</li> <li>• <b>CADMIO</b> Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) &lt; 1</li> <li>• <b>BENZO(A)PIRENO</b> Contenidos máximos (µg/kg peso fresco) &lt; 5 / <b>HAPs</b> &lt; 30</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>	
ALÉRGENOS Y OGM'S	
<p><b>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</b></p> <p><b>No presenta Organismos Genéticamente Modificados</b></p>	
REVISIÓN Y ACEPTACIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA	
<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>

