

FICHA TÉCNICA LONGUEIRÓN



CODIGO
3 - ALFA - FAO
RAE

NOMBRE	LONGUEIRÓN
NOMBRE CIENTÍFICO	Solen marginatus
METODO DE PRODUCCIÓN	CAPTURADO - RASTRAS
ZONA DE PRODUCCIÓN	Indicado en la Etiqueta

OTROS NOMBRES

INGLES	FRANCÉS	EUSKERA	GALLEGO	CATALÁN
Grooved razor shell	Couteau droit d	Datin handi	Longueirón vello	Longueirón

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg.
Caja de 1,2 y 3 kg.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES

Almacenar a temperatura 8 °C Vida útil 5 días
Se recomienda consumir cocinado

CARACTERISTICAS 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

ALÉRGENOS

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

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

VALOR ENERGÉTICO	PROTEINAS	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	SAL
86 Kcal.	11,9 g.	2,2 g.	0,4 g.	3,70 g.	-	1 g.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUTOCONTROL

Todos nuestros moluscos 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.



**MARISCOS
ELVIRA, S.L.**

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