

 N° R.S.I. 12.00673/PO	<b>FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL</b>	<b>F.T. PRODUCTO FINAL</b>
		N° REVISIÓN: 15
		FECHA REVISIÓN: Mar. 2019

## DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

### 1. Producto.

#### Almeja al Natural “PescadeRías ¿de onde se non?”.

Formatos: Oval OL-120, OL-85

Redondos: RO-120, RO-150, RO-280.

### 2. Composición

Ingredientes: Almeja procedentes de un expendedor certificado con la marca “PescadeRías ¿de onde se non?”, Agua y Sal.

### 3. Características Organolépticas, Microbiológicas y Físico-Químicas

El producto cumple la normativa legal vigente, española y comunitaria en cuanto a características organolépticas, microbiológicas y Físico-Químicas. Como materia prima se utiliza almeja babosa (*Venerupis pullastra*) viva y fresca.

#### Características organolépticas

Sabor: Específico

Líquido de cobertura: Específico

Color de las unidades: Específico y homogéneo

Tamaño: Uniforme

Unidades rotas: Ausencia

Cuerpos extraños (conchas, arenas): Ausencia

Olor: Específico, agradable y equilibrado

Textura: Firme y uniforme

Características físico-químicas	Parámetros	Métodos	Rango	
	pH		Potenciométrico	5-6
Cloruros		Volhard	1.2-2 %	
Características físico-químicas	Parámetros	Métodos	Límite máximo	
	Mercurio		Absorción atómica	0,5 ppm
	Cadmio		Absorción atómica	1,0 ppm
	Plomo		Absorción atómica	1,5 ppm
	Estaño		Absorción atómica	200 ppm
	ASP		HPLC	20 µg/g
	AO, DTX, PTX		Método cuantitativo	160 µg/Kg
	PSP		Bioensayo en ratón	80 µg/100 g
	YTX		Bioensayo en ratón	3,75 mg/Kg
	AZA		Bioensayo en ratón	160 µg/Kg
Características microbiológicas	Parámetro	Método	Límite máximo	
	Recuento de mesófilos aerobios (31° ± 1° C) y termófilos (44° ± 1° C)		Recuento en placa	< 1 ufc/g
	Esporos de Bacillaceae		Recuento en placa	10 esporos
	Toxina botulínica		Bioensayo en ratón	Ausencia

	<b>FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL</b>	<b>F.T. PRODUCTO FINAL</b>
		Nº REVISIÓN: 15
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2019

#### 4. Conservación y Estabilidad Biológica.

El proceso de fabricación genera productos comercialmente estériles, que se conservan a temperatura ambiente cuando las latas están herméticamente cerradas.

Se establece un *Período de Consumo Preferente* de 4 años desde la fecha de fabricación, tras la cual el producto puede ser totalmente satisfactorio.

#### 5. Uso esperado.

El producto resultante puede ser consumido directamente, no siendo necesario aplicar ningún tipo de tratamiento adicional, pudiendo ser igualmente incluido en la composición de cualquier plato con o sin elaboración previa. No obstante, cabe mencionar que la materia prima principal (molusco) es un alérgeno, por lo que esta circunstancia deberá ser tenida en cuenta por los consumidores.

#### 6. Características Técnicas

**Envase: Oval OL-120**

*Capacidad Nominal:* 120 cm<sup>3</sup>

*Piezas/lata:* 8/10, 10/12, 14/16, 18/20, 25/30

*Peso Neto:* 115g

*Peso Ecurrido:* 65g

**Envase: Redondo RO-120**

*Capacidad Nominal:* 120 cm<sup>3</sup>

*Piezas/lata:* 10/12, 14/16, 18/20, 25/30

*Peso Neto:* 111 g

*Peso Ecurrido:* 75 g

**Envase: Oval OL-85**

*Capacidad Nominal:* 85 cm<sup>3</sup>

*Piezas/ lata:* 12/14, 14/16, 18/20

*Peso Neto:* 79 g

*Peso Ecurrido:* 45 g

**Envase: Redondo RO-150**

*Capacidad Nominal:* 150 cm<sup>3</sup>

*Piezas/lata:* 16/18, 22/24

*Peso Neto:* 144 g

*Peso Ecurrido:* 75 g

**Envase: Redondo RO-280**

*Capacidad Nominal:* 280 cm<sup>3</sup>

*Piezas/lata:* 20/22, 25/30, 38/40, 45/50, 70/75

*Peso Neto:* 266 g

*Peso Ecurrido:* 155 g

Impresión en la lata:

- Lote de Fabricación, código del producto, número inicial de piezas y PO-59.

Impresión en el estuche:

- Nombre del producto, marca y etiqueta identificativa de la marca “PescadeRías, ¿de onde se non”, número de piezas, clasificación comercial, capacidad nominal normalizada del envase y código de barras.
- Nombre, Dirección, Teléfono y Nº de Registro Sanitario del Fabricante en Óvalo y símbolo punto verde.
- País de Origen, Peso Neto y Ecurrido, Fecha de consumo preferente y número de lote.
- Ingredientes.

	<b>FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL</b>	<b>F.T. PRODUCTO FINAL</b>
		Nº REVISIÓN: 15
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2019

## 7. Embalaje

### Cajas

**Envase: OL-120**

*Dimensiones (cm): 35 x 23 x 16*

*Volumen (dm<sup>3</sup>): 13*

*Peso Bruto (Kg): 7,5*

*Latas/caja: 50*

**Envase: RO-150**

*Dimensiones (cm): 32 x 21 x 16*

*Volumen (dm<sup>3</sup>): 10,75*

*Peso Bruto (Kg): 7,5*

*Latas/caja: 30*

**Envase: RO-280**

*Dimensiones (cm): 40 x 27 x 18.5*

*Volumen (dm<sup>3</sup>): 20*

*Peso Bruto (Kg): 14*

*Latas/caja: 36*

**Envase: RO-280**

*Dimensiones (cm): 26,50 x 13,50 x 18*

*Volumen (dm<sup>3</sup>): 6,5*

*Peso Bruto (Kg): 4*

*Latas/caja: 12*

**Envase: RO-120**

*Dimensiones (cm): 32 x 21 x 16*

*Volumen (dm<sup>3</sup>): 10,75*

*Peso Bruto (Kg): 7,5*

*Latas/caja: 24, 42*

**Envase: OL-85**

*Dimensiones (cm): 35x23x13*

*Volumen (dm<sup>3</sup>): 10,50*

*Peso Bruto (Kg): 5,6*

*Latas/caja: 50*

### Identificación en la caja

Dos etiquetas en caras contiguas de tamaño 85x160 mm. Con indicación de: Razón social, dirección y teléfono, artículo, marca, número de piezas, lote, unidades de consumo y formato por caja y código de barras EAN14.

## 8. Otras características.

*Ninguna materia prima utilizada procede de organismos genéticamente modificados.*

*El producto no contiene ingredientes alérgenos (salvo la materia prima principal).*

Todas las materias primas e ingredientes empleados para la elaboración del producto cumplen la normativa legal vigente, española y comunitaria.

Se efectúan los controles necesarios durante todo el proceso de fabricación, para asegurar el control de los puntos críticos.