REDISCO ALIMENTACIÓN, S.L.
Pol. Ind. Santa Rita – C/ Óptica, 10 – 08755 Castellbisbal
(Barcelona)
Tel (34) 93 699 17 08 Fax (34) 93 699 23 50
redisco@redisco.es

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	Berberecho al natural
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cerastoderma edule*
INGREDIENTES	Berberechos, agua, sal
FORMATO	OL-120
PESO NETO	111g
PESO ESCURRIDO	63g
VIDA ÚTIL	4 años a partir de la fecha de fabricación.

CONTROL DE CALIDAD

PARÁMETROS MICROBILÓGICOS

- Microorganismos mesósfilos aerobios: incubación a 37º (+-1º), durante 7 días.
- Microorganismos termófilos aerobios: incubación a 44º (+-1º), durante 10 días.
- Esporos Bacillaceae termostables: máximo de 10 esporos/g, no patógenos, no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.

PARÁMETROS DE BIOTOXINAS

De acuerdo con la normativa CE 853/2004, los moluscos bivaldos no contendrán biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites siguientes:

- Biotoxina Paralizante, PSP: <80 microgramos eq. Saxintoxina/Kg
- Biotoxina Diarreica, DSP:
  - <160 microgramos/kg para AO: Ácido ocadaico, DTX: Dinofisistoxinas y PTX: Pectenotoxinas.
  - <3,75 miligramos eq. Yesotoxina (YTX)/kg
  - <160 microgramos eq. Azaspirácido (AZA)/kg.
- Biotoxina Amnésica (ASP): <20 microgramos de ácido domoico/g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	Límite máximo
pH:	(5,8-6,8)
Mercurio	0,5 ppm
Cadmio:	1 ppm
Plomo:	1,5 ppm
Estaño:	200 ppm
Sal	1,5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

Valor energético	411 kJ/ 97 kcal
Grasas:	1,34g
De las cuales saturadas:	0,42g
Hidratos de carbono:	5,7g
De los cuales azúcares.	0g
Proteínas:	15,6g
Sal:	1,75g

**Valores medios por 100g de producto escurrido.*

INFORMACIÓN ADICIONAL

ALÉRGENOS — El único alérgeno contenido en esta referencia es el propio molusco.

OGM — Este producto no contiene OGMs.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN — En lugar fresco y seco, evitando manipulaciones bruscas que puedan provocar golpes o abolladuras que puedan ocasionar la pérdida de hermeticidad del envase.

REVISADO POR — **DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

FECHA DE REVISIÓN — **27/02/2020**