

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	Berberecho al natural
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Cerastoderma edule</i>
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 MICROBIOLÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"><li>● Microorganismos mesófilos aerobios: incubación a 37º (+-1º), durante 7 días.</li><li>● Microorganismos termófilos aerobios: incubación a 44º (+-1º), durante 10 días.</li><li>● Esporos Bacillaceae termostables: máximo de 10 esporos/g, no patógenos, no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva.</li><li>● Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.</li></ul>
----------------------------	---

PARÁMETROS DE BIOTOXINAS	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Biotoxina Paralizante, PSP: &lt;80 microgramos eq. Saxintoxina/Kg</li><li>● Biotoxina Diarreica, DSP:<ul style="list-style-type: none"><li>- &lt;160 microgramos/kg para AO: Ácido ocadaico, DTX: Dinofisistoxinas y PTX: Pectenotoxinas.</li><li>- &lt;3,75 miligramos eq. Yesotoxina (YTX)/kg</li><li>- &lt;160 microgramos eq. Azaspirácido (AZA)/kg.</li></ul></li><li>● Biotoxina Amnésica (ASP): &lt;20 microgramos de ácido domoico/g.</li></ul>
--------------------------	--

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### TABLA NUTRICIONAL

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

21/01/2020

