

 Nº.R.S.: 12.14169/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Febrero 2021
	BERBERECHOS AL NATURAL IMPORTACIÓN	F3.8 Edición.4
		Página 1 de 1

NOMBRE CIENTÍFICO MATERIA PRIMA PRINCIPAL	BERBERECHO <i>Cerastoderma edule</i>	INGREDIENTES (%)	BERBERECHOS (57%), AGUA (41,5%) Y SAL (1,5%)
ZONA DE CAPTURA	FAO-27 (Subzona:VIIId, VIIe, VIIf, VIIa)	OMGs	NO CONTIENE
TRATAMIENTO Y PROCESADO	COCCIÓN,DESCONCHE, LAVADO, DETECTOR DE METALES, LLENADO, CIERRE Y ESTERILIZACIÓN	ALÉRGENOS	MOLUSCO

PRESENTACIÓN

FORMATO /TAMAÑO (Orden de 15 de octubre 1985)	ENVASE	CAPACIDAD	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	CÓDIGO EAN
15-25-GIGANTES	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	
20-25-GIGANTES	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035151622
20-30-GIGANTES	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035151653
25-35-GRANDE	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035151752
30-40-MEDIANO	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035151196
35-45-MEDIANO	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035153671
40-50-MEDIANO	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035153596
45-55 PEQUEÑO	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035153688
55-65 PEQUEÑO	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	8436035153695
60-80 PEQUEÑO	FÁCIL APERTURA	120 mL	111	63	
ENVASE	ESTUCHADO	% TRASLAPE		45-90 %	
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN	% COMPACIDAD		75-80 %	
MEDIDAS	352X153X117	% PENETRACIÓN DEL G.C.		70-90 %	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	BERBERECHOS AL NATURAL. PIEZAS ENTERAS, PORCENTAJE DE PIEZAS ROTAS 25%	OLOR	CARACTERÍSTICO, SUAVE OLOR A MAR
		COLOR	COLOR BLANQUECINO, CON TONALIDADES DE NARANJA A AMARILLO
LÍQUIDO DE COBERTURA	CARACTERÍSTICO SALSA	SABOR	SABOR SALADO PROPIO DE LA PREPARACIÓN
EXUDADO ACUOSO	N/A	TEXTURA	SUAVE, FIRME

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR LÍMITE	
Cadmio (Reglamento 488/2014)	1,0 ppm	
Mercurio (Reglamento 629/2008)	0,50 ppm	
Plomo (Reglamento 1881/2006)	1,50 ppm	
Estaño (Reglamento 1881/2006)	200 ppm	
Histamina (se toman 9 muestras) (Reglamento 2073/2015)	N/A	
	N/A	
	N/A	
DIOXINAS Y PCB (Reglamento 1881/2006)	Suma de dioxinas. (EQT PCDD/F-OMS)	3,5 µg / g peso en fresco
	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas. (EQT PCDD/F - PCB - OMS)	6,5 µg / g peso en fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	75 ng / g peso en fresco
TOXINAS LIPOFÍLICAS	160 µg/kg	
TOXINA ASP	20 mg/Kg	
TOXINA PSP	800 µg/kg	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR LÍMITE
Microorganismos que crezcan y se multipliquen previas a las pruebas de preincubación, durante 30 días (31°C ± 1°C) y diez días a 44°C (Orden 2 de agosto 1991)	Ausencia
Flora esporulada: esporas de Bacillaceae termoestables, no patógenas, no toxigénicas e incapaces de alterar la conserva (Orden 2 de agosto 1991)	10 esporas
Toxina botulínica en todo el contenido del envase (Orden 2 de agosto 1991)	Ausencia
Estabilidad microbiológica 37°C durante 7 días (± 1°C)	Ausencia de deformación en el envase Variación de pH ≤ 0,5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	VALOR (100g)
Valor Energético (kj / kcal)	341 kj /81 kcal
Grasas	< 1 g
Ácidos grasos saturadas	0,19 g
Hidratos de Carbono	4,6 g
De los cuales azúcares	< 0,5
Proteínas	14
Sal	1,5

ESTERILIZACIÓN	BINOMIO TIEMPO / TEMPERATURA AJUSTADO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
USO PREVISTO. POBLACIÓN DE DESTINO	CONSUMO DIRECTO. NO NECESITA CONDICIONES ESPECIALES DE PREPARACIÓN. DESTINADO A TODA LA POBLACIÓN SALVO A LOS ALÉRGICOS SEÑALADOS
FORMA PRESENTACIÓN	NO PRECISA PREPARACIÓN PREVIA A SU CONSUMO
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO. UNA VEZ ABIERTO SE RECOMIENDA CONSUMIR EL PRODUCTO EN SU TOTALIDAD. SI NO ES ASÍ, CONSERVELO EN EL FRIGORÍFICO EN SU ENVASE ORIGINAL Y CUBIERTO CON LA SALSA. NO LO GUARDE POR UN PERIODO SUPERIOR A 24 HORAS DESPUÉS DE SU APERTURA.
CONSUMO PREFERENTE	4 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN
Realizado por Responsable de Calidad: Ana Mosquera Leal	Aprobado por Cliente
	Nombre y Cargo
Fecha y Firma : 10/02/2021	Firma, Sello y Fecha

