

<p>conservas CERQUEIRA,S.A. CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS C.I.F.: A36600518 Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Telf.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es</p>	 <i>Llevamos Galicia Dentro</i>  	FTPF - 01730634
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		1 / 5
Versión 10	Fecha 20/04/2021	

DENOMINACIÓN COMERCIAL

MEJILLONES EN ESCABECHE 14/18 OL-120

MARCA : PAY PAY

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	NOMBRE CIENTÍFICO	%
MEJILLONES	Mytilus galloprovincialis, Mytilus edulis	60
ACEITE DE GIRASOL		24
VINAGRE DE VINO		15
SAL		0.5
ESPECIAS		0.5

ALÉRGENOS

-

MOLUSCOS

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

Piezas enteras sin concha.

Categoría comercial: "Pequeño.

Origen Rías Gallegas

CONSERVAS CERQUEIRA S.A. CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS C.I.F.: A36600518 Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Telf.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es	 <i>Llevamos Galicia Dentro</i>  	FTFP - 01730634
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		2 / 5
Versión 10	Fecha 20/04/2021	

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GENERAL: Piezas enteras, la cantidad máxima de piezas rotas es del 25%

COLOR: Color blanquecino o anaranjado, con una salsa en escabeche de color naranja- rojizo

OLOR: Característico- Olor del vinagre, propio de la salsa escabeche

SABOR: Sabor intenso a escabeche, con toques de especias

TEXTURA: Firme, no gomosa.

FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio	< 1 ppm
Plomo	< 1.5 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
ASP	< 20 mg/Kg
PSP	< 80µg Sax./100g
Toxinas lipofílicas	< 160 ppm
Benzopirenos	< 6 ppm
suma de benzo a pirenos	< 35 ppm
Suma de dioxinas y PCBs	< 6.5 pg/g
Suma de dioxinas	< 3.5 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas pruebas de incubación. 7 días a 37°C.

Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.

Flora esporulada permitida:

Máximo 10 esporas de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.

PESO

Peso neto: 115.0 g

Peso escurrido: 70.0 g

CAPACIDAD NOMINAL DEL ENVASE

120 cm³

ESTERILIZACIÓN

Binomio tiempo/ Temperatura ajustado a las características del producto. Fo alcanzado: 6.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

<p>CONSERVAS CERQUEIRA S.A. <small>CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS</small> C.I.F.: A36600518 Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Tél.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es</p>	 <i>Llevamos Galicia Dentro</i>  	FTPF - 01730634
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		3 / 5
Versión 10	Fecha 20/04/2021	

Temperatura ambiente

CONDICIONES DE USO ESPERADO

Producto alimentario en Conserva. Apto para todos los públicos, excepto para aquellos que presenten alergias o intolerancias a alguno de los elementos enumerados en el apartado ALÉRGICOS.

No precisa preparación previa a su consumo.

CONSERVAS CERQUEIRA S.A. CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS C.I.F.: A36600518 Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Telf.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es	 <i>Llevamos Galicia Dentro</i>	 	FTPF - 01730634
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO			4 /5
Versión 10	Fecha 20/04/2021		

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

4 años

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE CONSUMO

Consumir preferentemente antes del : dd-mm-aaaa
 Esta indicación se situará en la solapa lateral del estuche

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envase de hojalata con cierre hermético. Con sistema de fácil apertura individual y estuchado.

Formato

OL-120

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

NUTRICIONALES PARA 100g	
Valor energético (KCAL)	170.0
Valor energético (KJ)	713.0
Grasas	9.2
Ácidos grasos saturados	1.4
Ácidos grasos monoinsaturados	2.3
Ácidos grasos poliinsaturados	4.9
Ácidos grasos trans	0.0
Hidratos de carbono	3.9
Azúcares	0.0
Proteínas	18.0
Sal	0.9

CÓDIGO DE BARRAS DE PRODUCTO FINAL

EAN13

8410042173402

<p>conservas CERQUEIRA S.A. <small>CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS</small> <small>C.I.F.: A36600518</small> Tomás A. Alonso, 80 36208 VIGO (ESPAÑA) Apartado 63 - 36200 VIGO Tél.: (34) 986 23.35.00 Fax: (34) 986 23.35.07 www.paypay.es</p>	 <i>Llevamos Galicia Dentro</i>	 	FTPF - 01730634
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO			5 / 5
Versión 10	Fecha 20/04/2021		

LEGISLACIÓN

- Reglamento 853/2004 del Parlamento y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Anexo IV - Denominaciones de los productos conservados - RD 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico -sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.
- Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva.
- Orden de 6 de abril de 1987 por la que se modifica el apartado 10.4.2 de la de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en Conserva.