



## MEJILLÓN JUGOSÓN

## WHOLE COOKED BLUE MUSSEL

Nº ARTICULO / ARTICLE Nº: MJ101

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

NOMBRE COMERCIAL: **Mejillón Jugosón**  
SALES NAME: **Whole Cooked Blue Mussel**  
NOMBRE CIENTÍFICO / SCIENTIFIC NAME: *Mytilus galloprovincialis*  
ORIGEN / ORIGIN - ZONA CAPTURA / CATCH AREA: Criado en España, Atlántico Noroeste, FAO 27  
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR: Acuicultura / Aquaculture  
PRESENTACIÓN: Mejillón cocido en su jugo, con las valvas  
PRESENTATION: *Mussels cooked in it's own juices, with shells*



### CERTIFICACIÓN FACTORIA PRODUCTIVA/ PRODUCTION SITE CERTIFICATION

AUTORIDAD SANITARIA  IFS/BRC   
HEALTH AUTHORITY

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

Talla	<b>30 - 40 pc/kg</b>	Size
Peso neto	<b>1 kg</b>	Net weight
Peso escurrido	<b>1 kg</b>	Drained weight
Glaseo (%)	-	Glazing (%)
Peso caja, formato	<b>10 x 1 kg, Bolsa / Bag</b>	Box weight, format

### COMPOSICIÓN / COMPOSITION

INGREDIENTES: **Mejillón** (*Mytilus galloprovincialis*)  
INGREDIENTS: **Mussel** (*Mytilus galloprovincialis*)  
ALÉRGENOS: Molusco Puede contener trazas de **PESCADO** y **CRUSTÁCEOS**.  
ALERGENS: Mollusc *May contain FISH traces and CRUSTACEANS.*  
DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido de animales alimentados por piensos que contienen OMG.  
GMO STATEMENT: *This product doesn't contain, isn't made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.*

### VALORES NUTRICIONALES POR 100g / NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energía (kJ/ kcal)	<b>271 / 64</b>	Energy (kJ/kcal)
Grasas (g)	<b>0,61</b>	Fat (g)
de las cuales: saturadas (g)	<b>0,16</b>	of which: saturates (g)
Hidratos de carbono (g)	<b>2,5</b>	Carbohydrates (g)
de los cuales: azúcares (g)	<b>0</b>	of which: sugar (g)
Proteínas (g)	<b>12,1</b>	Protein (g)
Fibra (g)	-	Fibre (g)
Sal (g)	<b>1,5</b>	Salt (g)

### LOTE - VIDA ÚTIL / LOT - SHELF LIFE

LOTE / LOT: CCCYMDD CCC: Código artículo / Article code; Y: Letra año / Year letter (2018=K);  
M: Mes / Month (Enero / January = M); DD: Día de elaboración / Manufacturing day.  
VIDA ÚTIL / SHELF LIFE: 18 meses desde la fecha de congelación. 18 months from frozen date.

### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORT

Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de -18°C  
Conserve and transport at a temperature the same as or less than -18°C.



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET:  
Edición / Edition

F.T. MJ101  
4

Fecha de emisión / Date of issue: 17-10-2018  
2 de 3

**MEJILLÓN JUGOSÓN**  
Nº ARTICULO / ARTICLE Nº:

MJ101

**WHOLE COOKED BLUE MUSSEL**

### MODO DE UTILIZACIÓN / PREPARATION

Descongelar en refrigeración. No volver a congelar una vez descongelado.  
*Defrost in refrigerator. Do not refreeze once defrosted.*

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Aeróbios mesófilos	≤ 1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g	Mesophilic aerobic
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	<i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia 25g	<i>Salmonella spp</i>

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Plomo	≤ 1,5 mg/kg	Lead
Mercurio	≤ 0,5 mg/kg	Mercury
Cadmio	≤ 1 mg/kg	Cadmium
Toxina amnésica ASP	20 mg ác. domoico / kg	Amnesic Shellfish Poison (ASP)
Toxina paralizante PSP	800 µg / kg	Paralytic Shellfish Poison (PSP)
	Suma dioxinas: 3.5 pg/g peso en fresco	
Dioxinas y PCB:	Suma dioxinas y PCB: 6.5 pg/g peso en fresco	Dioxins and PCB
	Suma PCB: 75ng/g peso en fresco	

### PARÁSITOS / PARASITES

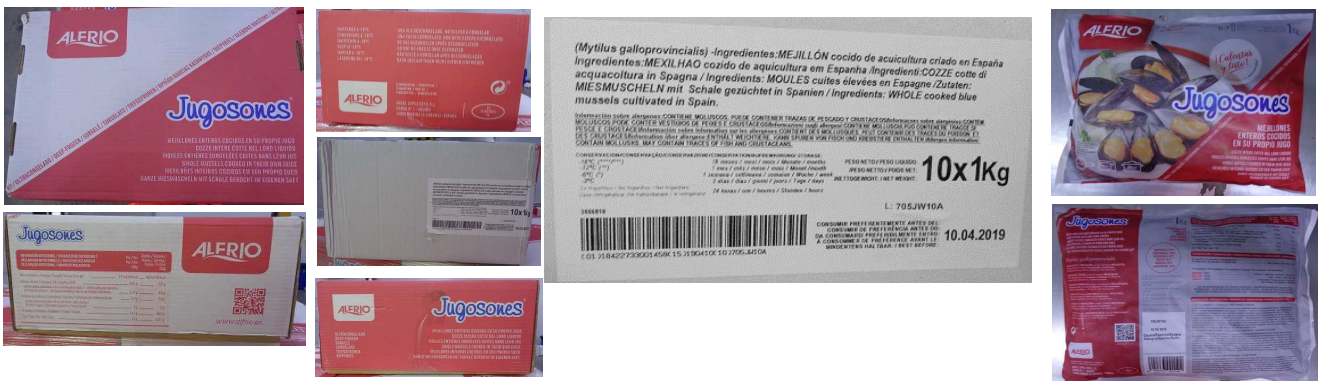
Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto cumplen la legislación vigente aplicada en la U.E.  
*The criteria used for parasites in this product comply with legislation applied on the E.U.*

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Textura y color: La carne del molusco es firme y no pulposa, con el color característico de la especie una vez cocido. Olor y sabor: Los característicos del producto cocido y está exento de olores y sabores anormales. El producto está exento de restos perceptibles de materias extrañas.

*Texture and colour: firm and not pulpy meat, characteristic colour of the specie once cooked. Odor and flavour: characteristic of the product once cooked, lacking of abnormal smells nor flavours. Product extant of perceptible wastes of foreign materials.*

### ETIQUETADO / LABELLING



IDIOMAS ETIQUETADO: Español, Portugués, Italiano, Francés, Alemán e Inglés.  
LABEL LANGUAGES: Spanish, Portuguese, Italian, French, German and English.

**El producto cumple con la legislación europea en cuestiones de etiquetado y seguridad alimentaria.**  
*The product complies with European legislation on labelling matters and food security.*

IBÉRICA DE CONGELADOS, S.A.U. · IBERCONSA

Edf. Iberconsa-Frigalsa. A Riouxa - Teis s/n · 36216 VIGO · España · Tel +34 986 213 300 Fax +34 986 204 669 · Email: iberconsa@iberconsa.es · http://www.iberconsa.es · NRG5 40.05943/PO



# MEJILLÓN JUGOSÓN

# WHOLE COOKED BLUE MUSSEL

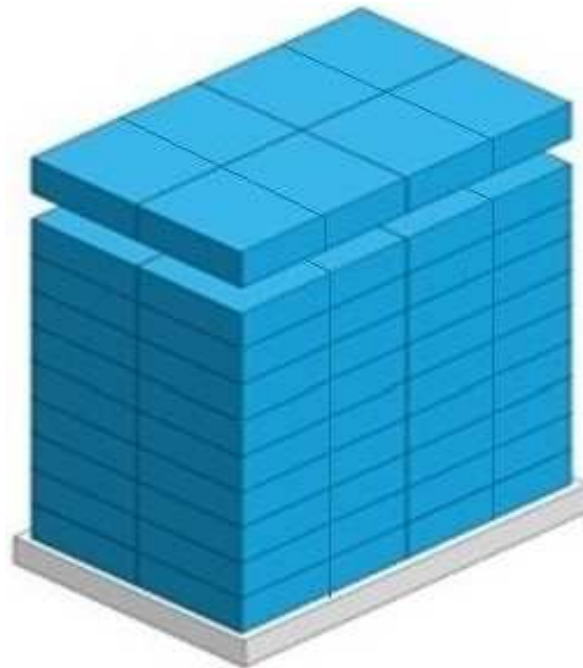
Nº ARTICULO / ARTICLE Nº: MJ101

## DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION

Unidades por caja	10	Units per box
Peso caja (kg)	10	Weight box (kg)
Cajas por Base de Palé EUR	8	Boxes per Pallet base (EUR)
Bases por Palé (en altura)	10	Bases per Pallet
Cajas por Palé	80	Boxes per Pallet
Peso Neto Palé (kg)	800	Pallet Net weight (kg)
Peso Bruto Palé (kg)	879	Pallet Gross weight (kg)
Altura del palé (m)	2,0	Pallet high (m)
Código GTIN13 Unidad de venta	8422733001451	GTIN13 Sales unit
Código GTIN14 Cartón Máster	18422733001458	GTIN14 Master Box

## CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/ PACKAGING CHARACTERISTICS

packaging	Tipo / Kind	Material	Ref.	Medidas (largo x ancho x alto) mm / Measurements (length x width x height) mm	Peso (g) / Weight(g)	Etiqueta / Label
Embalaje secundario / Secondary packaging	Bolsa / Bag	PEB / I DDC	ALBL02	320 x 240	14	No
	Caja máster / Master box	Cartón / Board	ALCJ01	400 x 295 x 185	540	No



La realización del pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica  
The execution of the order implies the acceptance of the conditions reflected in this data sheet