

1. FABRICANTE

Razón Social	PORTO-MUIÑOS, S.L.
Dirección	Pol. Ind. O Acevedo, parcela 14. 15185 - Cerceda (A Coruña)
Teléfono	+(34) 981 688 030
Página web	www.portomuiños.com
Persona de contacto	Rosa María Mirás Antel
Cargo	Gerente
e-mail	info@portomuiños.com
Nº RGSEAA	12.10205/C

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con mejillones limpios, cocidos y desprovistos de su concha. Su vianda se selecciona por su calidad y se dispone manual y cuidadosamente en el envase, se añade el puerro y la cebolla y un suave escabeche blanco como líquido de cobertura, se cierran y finalmente se esterilizan.

3. DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Proceso	Tratamiento térmico de esterilización
Nombre comercial	Mejillones en escabeche blanco
Origen	Agricultura UE. España.
Tamaño	Mediano (8/10)
Marca	PORTO-MUIÑOS
Envase	Lata de aluminio formato RR-125, embutido rectangular con tapa de fácil apertura. Barniz sanitario interior, ausencia de corrosión, ausencia de Bisfenol-A y parámetros de cierre adecuados.

Formato	Volumen (ml)	Peso neto (g)	Peso (g) escurrido	GTIN-13	GTIN-14	Ud./Caja	Vida útil (años)	Vida útil tras apertura
Lata	125	120	74	8437001476534	18437001476531	24	4	48 horas

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de peso neto	
Valor energético	752 kJ / 181 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	2,3 g
Hidratos de carbono	6,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Fibra alimentaria	0,5 g
Proteínas	10 g
Sal	1,2 g

5. INGREDIENTES

Mejillones -Mytilus galloprovincialis- (48%), aceite de oliva virgen extra, puerro (9%), vinagre de sidra, cebolla, vinagre balsámico y sal marina.

6. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de elaboración.
- Fecha de consumo preferente indicado de la forma MM/AAAA.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Presentación:** Mejillones enteros, desprovistos de su concha. Piezas completas, ordenadas, fácilmente separables y tamaño uniforme de las mismas. Ausencia de parásitos y cuerpos extraños.
- **Color:** Específico. Ausencia de colores anómalos que denoten alteración del producto.
- **Olor y Sabor:** Agradable intenso y específico. Ningún olor o sabor indicativo de descomposición u oxidación.
- **Textura:** Firme y uniforme. Líquido de gobierno fluido.

8. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar directa y contacto directo con el suelo. Una vez abierto guardar en refrigeración y consumir en 48 horas.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Como aperitivo, a temperatura ambiente o templada. Acompañando distintos platos de pescado o mariscos, patatas hervidas, arroces.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes, niños de corta edad y personas alérgicas a los mejillones.

- **Destino final:** Secciones de conservas en supermercados, secciones de salsas, fruterías, tiendas de alimentación especializadas, tiendas ecológicas, tiendas gourmet, etc. nacional e internacional.

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, tras las pruebas de preincubación.
- Máximo 10 esporos/envase de flora esporulada de la familia *Bacillaceae*, termoestables, no patógenos, no tóxicos, e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Mercurio (mg/kg)	< 0,5
Cadmio (mg/kg)	< 1,0
Plomo (mg/kg)	< 1,5
Estaño (mg/kg)	< 200

PSP	< 800 µg equivalente STX/kg	
ASP	< 20 mg de ácido domoico/kg	
Lipofílicas	Ácido ocadaico (AO)	< 160 µg de equiv. de AO/kg
	Dinofisistoxinas (DTXs)	
	Pectenotoxinas (PTXs)	
	Yesotoxinas (YTXs)	3,75 mg equiv YTX/kg
	Azaspirácidos (AZAs)	< 160 µg de equiv. de AZA/kg

11. GARANTÍAS

- Elaborado conforme a la Orden del 15 de octubre de 1985, norma de calidad para el mejillón.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004, sobre normas sanitarias de los moluscos bivalvos vivos, modificado por el Reglamento 786/2013.
- Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 202/2014 y Reglamento (UE) 2018/213 –sobre el uso de bisfenol A-, y Reglamento (UE) 2018/831 que modifican al 10/2011, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Real Decreto 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 (Solo en productos de la pesca)
- Real Decreto 1385/2009, de 28 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 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
- Sección 1ª del Capítulo XVI (“Conservas animales y vegetales”) del código alimentario español aprobado por decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p. 14426).
- 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
- del Reglamento (CE) no1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión
- Reglamento 1047/2021 sobre declaraciones nutricionales
- Reglamento (CE) No1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
-
-
- RD 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- Reglamento (UE) 2018/73, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.

12. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO*
Moluscos y productos a base de moluscos	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO*
Huevos y productos a base de huevo	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂ total	NO

**Ausencia, aunque puede contener por presencia en el ecosistema*

13. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
120 g	LATA	24	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

