

**CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE**

TÍTULO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FT

**MEJILLONES ECOLÓGICOS EN ESCABECHE ECOLÓGICO**

Edición 09

Fecha 20/01/15

<b>MARCA</b>	PAN DO MAR	
<b>INGREDIENTES</b>	Mejillones ( <i>Mytilus Galloprovincialis</i> ), aceite oliva ecológico, vinagre ecológico, especias ecológicas y sal.	
<b>ENVASE</b>	Oval, de 120 ml de capacidad nominal, construido en aluminio y barnizado interiormente con barniz de tipo sanitario, F.A. (facil apertura). Dimensiones: 105 x 64.7 x 28.9 mm.	
<b>CIERRE DE LATAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Solapado &gt; 45%.</li><li>- Penetración &gt; 70%.</li><li>- Compacidad &gt;60%</li><li>- Presión de aire soportada: max. 1.2 kg./cm<sup>2</sup>.</li></ul>	
<b>PESO NETO</b>	120 gr/lata.	<b>PESO ESCURRIDO</b> 85 gr/lata.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Apariencia: Ejemplares compactos</li><li>- Cuerpos extraños (restos conchas, Algas, arenas, ..): Ausencia</li><li>- Color: Específico</li><li>- Unidades rotas: Ausencia</li><li>- Olor: Agradable, intenso y específico.</li><li>- Textura: Firme y jugosa</li><li>- Sabor :Específico</li></ul>	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gérmenes patógenos: Ausencia</li><li>- Recuento de mesófilos aeróbios (31°C +/-1°C) y Termófilos (44°C +/- 1°C) : Ausencia</li><li>- Esporos de Bacillaceae: Máximo 10 esporas</li><li>- Toxina Botulinica:Ausencia</li><li>- Toxinas paralizantes de molusco («Paralytic Shellfish Poison»: PSP), 800 µg/Kg.</li><li>- Toxinas amnésicas de molusco («Amnesic Shellfish Poison »: ASP),20mg ácido domoico por kilogramo</li><li>- Ácido ocaidaico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas, 160µg de equivalentes de ácido ocaidaico por kilogramo.</li><li>- Yesotoxinas, 3.75 miligramo de equivalente de yesotoxina por kilogramo.</li><li>- Azaspirácidos, 160 µg de equivalentes de azaspirácido por kilogramo</li></ul>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contenido máximo en Mercurio: 0.5 ppm</li><li>- Contenido máximo en Cadmio: 1.0 ppm</li><li>- Contenido máximo en Plomo: 1.5 ppm</li><li>- Contenido máximo en Estaño: 200 ppm</li></ul>	
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Humedad : 65 +/-2%</li><li>- Proteínas : 20.7 +/- 1.6%</li><li>- Grasa : 9.3 +/- 0.8%</li><li>- Cenizas : 2.1 +/-0.3 %</li><li>- Carbohidratos totales : 3g/100g</li><li>- Valor energético total :178 Kcal/100g, 757 KJ/100g</li><li>- Valor energético de la grasa: 84 Kcal/100g, 357 KJ/100g</li><li>- Cloruros : 1.6 +/- 0.2% NaCl</li><li>- Sodio: 0.63 g/100 g</li><li>- Fibra dietética: &lt;1%</li><li>o Azúcares totales<ul style="list-style-type: none"><li>- Glucosa :&lt;1%</li><li>- Sacarosa : &lt;1%</li></ul></li><li>o Composición de acidos grasos<ul style="list-style-type: none"><li>- Saturados: 1.75 g/100 g</li><li>- Monoinsaturados: 4.93g/100g</li><li>- Poliinsaturados: 1.95g/100g</li><li>- Omega-3 : 1.08g/100g</li><li>- EPA+DHA :0.82g/100g</li><li>- Omega-6 : 0.87g/100g</li><li>- Trans : 0.10 g/100g</li></ul></li></ul>	
<b>ETIQUETADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Denominación de venta del producto.</li><li>- Lista de ingredientes</li><li>- Peso neto</li><li>- Peso escurrido</li><li>- Fecha de consumo preferente</li><li>- Identificación de la empresa: nombre, razón social, denominación del fabricante o envasador y domicilio</li><li>- Lote</li><li>- Marca de identificación (marca oval)</li><li>- Sello CRAEGA</li></ul>	
<b>ALERGENOS Y OGM</b>	No contiene salvo el propio molusco (mejillon-alergeno)	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	Conservar en lugar fresco y seco.	
<b>CONDICIONES DE USO ESPERADO</b>	No se necesita una elaboración posterior del envase una vez abierto el producto. Consumo directo. Destinado a cualquier consumidor (excepto lactantes y alérgicos al mejillon)	
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años a partir de la fecha de fabricación.	
Durante el proceso de fabricación se tienen establecidos en la fábrica diferentes puntos de control, que son objeto de vigilancia permanente, asegurando así la calidad del producto final, tanto desde el punto de vista organoléptico como sanitario. Por otra parte, previamente a la salida del producto al mercado se realiza un muestreo de cada lote de fabricación, realizándose sobre el producto los oportunos controles. El producto cumple con lo establecido por la legislación vigente, en lo concerniente a las normas microbiológicas y el contenido en metales pesados para los productos de la pesca.		