

<b>DENOMINACIÓN</b>	
<b>MEJILLON ENVASADO AL VACÍO COCIDO EN SU JUGO Y ULTRACONGELADO</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	
Mejillón cocido ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) Zona de cría: FAO 27 (Atlántico Noreste) Subzona IX. Criado en Galicia (España) Producto de acuicultura	
<b>INGREDIENTES</b>	
Mejillón ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ).	
<b>ALÉRGENOS</b>	
Moluscos.	
<b>OMG (organismos genéticamente modificados)</b>	
De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (OGM). Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y el conocimiento de nuestros procesos productivos.	
<b>TRATAMIENTOS RECIBIDOS</b>	
Cocción y ultracongelación.	
<b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</b>	
Nº secuencial de fabricación, compuesto de tres dígitos, más las dos últimas cifras del año en curso: NNN-AA. En caso de que la elaboración se haya realizado con mejillón de la D.O.P. Mejillón de Galicia, se identificará intercalando las letras DOP entre las mencionadas cifras.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	
18 meses desde fecha de fabricación.	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
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.	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
<u>Límites legales:</u> Salmonella, spp.: Ausencia/25g. Listeria monocytogenes: Ausencia/25g.	<u>Límites operativos:</u> E. coli: 10 ufc/g. S. aureus: 1000 ufc/g.
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	
<u>Límites legales:</u> Cadmio: 1 ppm. Plomo: 1,5 ppm Mercurio: 0,5 ppm.	
<b>BIOTOXINAS MARINAS</b>	

Límites legales:

Ac. Odaico (OA), Dinofisistoxinas y Pectenotoxinas (PTX): <160µg de equ. OA/ Kg

Azaspirácidos (AZA) <160 µg equ AZA/Kg

Yesotoxinas (YTX) <1mg de eq YTX/Kg

Saxitoxinas (STX) <800 µg PSP/Kg

Acido domoico (DA) <20 mg de de DA/Kg

**PRESENTACIÓN - ENVASADO**

40-50 piezas/kg

Presentación:

- Bolsas de 1 kg., 500 gr., 400 gr.
- Cajas de 18 kg., 15 kg., 10 kg., 9 kg., 8 kg.

**CONDICIONES CONSERVACIÓN**

Congelación: ≤ -18 °C

**POBLACIÓN DE DESTINO**

Población en general, excepto los alérgicos a los moluscos.

**USO PREVISTO**

Este producto debe ser cocinado completamente antes de su consumo.

Microondas: introducir los mejillones en un bol con ½ vaso de agua, poner en el microondas a la máxima potencia de 5 a 7 minutos (dependiendo de la potencia del microondas).

Cazuela: añadir ½ vaso de agua en el fondo de la cazuela y cuando hierva añadir los mejillones y calentar durante 5 minutos.

No recongelar.

**COMPOSICION NUTRICIONAL**

Valor nutricional por 100 g	
Valor energético	387/92 kcal
Grasas	2,2 g
de las cuales: -saturadas	0,6 g
Hidratos de carbono	3,9 g
de los cuales, -azúcares	0 g
Proteínas	14 g
Sal	1,1 g

**ELABORADOR**

Bateamar, S.L.

CIF: B36159119

Lugar de Tragove, 140, Corvillón, 36630, Cambados, Pontevedra

Rexistro sanitario: 12.06368/PO

Nº REVISIÓN	FECHA REVISIÓN	ELABORADO Resp. Calidad	APROBADO Gerencia
3	22/05/2018	Carolina Ruel	Manuel Abal