

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Almeja Entera Marrón del Pacífico
Código	15297
Formato	6x1 Kg
Marca	Silomar
Glaseo %	-
Descripción	Almeja del Pacífico enteras marrones IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	1000g
Unidades por caja	6 unidades
Presentación	Envasado Peso Fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000g
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	-

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	-
Piezas por kg con glaseo	-
Piezas por kg sin glaseo	~ 60 - 80 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Almeja entera marrón congelada IQF. Sabor y olor característico del propio producto.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Meretrix lyrata (MXL)
Características	Almeja Entera Marrón 60/80
Método de producción	Rastras
Zona de pesca	Oc. Pacífico Noroeste FAO61
País de origen	Vietnam

3.2. Descripción del proceso

Almejas recolectadas, reinstaladas en centro de depuración para limpieza y eliminación de arena, para finalmente ser congeladas IQF y envasadas en su presentación final.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Almeja.

Contiene **moluscos**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 1,5 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 1,0 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,5 mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para μ aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	201,6 KJ 48 kcal
Grasas	0,5 g de las cuales saturadas 0,0
Hidratos de Carbono	0,0 g de los cuales azúcares 0,0
Proteínas	10,7 g
Sal	0,1 g

* por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	14 cajas
Número cajas por palet	126 cajas
Altura palet total	152 cm
Peso neto palet	756 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053152977
Código EAN caja	18410053152974
Código EAN palet	28410053152971

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Complejo laminado de poliéster y polietileno apto uso alimentario
Peso neto	~ 20 g
Dimensiones [LxAxH]	280x220 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 350 g
Dimensiones [LxAxH]	390x260x100 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
T	1 semana
TT	1 mes
TTT	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general excepto alérgicos.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Alimentación, SLU
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345. 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	Silomar@silomar.es
Elaborado por: R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE