

Nombre comercial: **MEJILLÓN MEDIA CONCHA COCIDO**

Presentación: Mejillón cocido sobre su concha. IQF

Nombre científico: *Mytilus chilensis*

Método de producción: De cría

Arte de pesca: Acuicultura

Código 3 alfa: MYC

Zona FAO captura: 87 - Océano Pacífico

Zona correspondiente: Chile

Elaborado: España

Ingredientes: Mejillón y agua

Escandallo: 60-80

Tamaño pieza:

Aditivos: sin aditivos

Alérgenos: **CONTIENE MOLUSCO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADOS Y CRUSTACEOS**

Formato: Varios: granel 4,00 kg, 5,00 kg, 6,00 kg, o embolsado 5 x 1,00 kg; 6 x 1,00 kg;....

Peso neto escurrido: En función del producto (ver etiquetado)

Lote: YYXXZZ (YY=año / XX=mes / ZZ=semana envasado)

Consumo preferente: Marcado por la trazabilidad del producto en origen (ver etiquetado)

Uso previsto: Descongelar previo a su cocinado, una vez descongelado no volver a congelar

Conservación: PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A < -18°C.

Código EAN: (01) 18436047885017

R.G.S.: **ES 12.05209/M C.E.**

Embalaje:

Plástico	Polietileno	R.G.S.A. 39.000416/M
Plástico	Polietileno	R.G.S.A. 39.001062/AB
Caja master	Cartón	R.G.S.A. 39.03341/A
Caja master	Cartón	R.G.S.A. 39.02131/M



Proceso de elaboración:

1º Recepción, control y ubicación en cámara de congelación nº3

2º Clasificación

3º Glaseo 4º Envasado

LOGÍSTICA: Composición palé: Palé tamaño europeo. 9 cajas de base x 12 alturas

Marca comercial: **ZULIMAR o marca cliente**

Transporte: CONSERVAR A <-18°C. Transporte mercancías propias o agencia

Valor Nutricional (por 100g) Valor energético: 487,0 kJ/116,0 kcal. Grasas 4,0 g, de las cuales saturadas 1,1 g. Carbohidratos 4,9 g, de los cuales azúcares 0,5 g. Proteínas 15,1 g. Sal 0,4 g.

Especificaciones microbiológicas y químicas:

Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores/Norma Interna:

	Límite máximo
<i>Aerobios mesófilos</i>	<1x10 ⁶ ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	<1x10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006

Contenido máximo de **Mercurio** Grandes Peces y otras especies: **1.0 mg/kg**. Crustáceos y Moluscos **0,5 mg/kg**. Otros productos de la pesca: **0,3 mg/kg**.

Declaración de OGMs: No contiene ingredientes modificados genéticamente

Declaración de radiaciones ionizantes: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes

Contactos: Ficha elaborada y actualizada: **JUNIO 2024**

Departamento de calidad: *Cristina Izquierdo* calidad@zulimar.eu

Departamento de producción: *Borja Sánchez* zulimar@zulimar.eu

Elaborado y Comercializado por ZULIMAR, S.L., bajo control, mediante nuestro sistema A.P.P.C.C.