

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FTP-01	Rev.: 0.5
		Fecha: 10/07/2018	
		Página 1 de 4	
TÍTULO:	MOLUSCO BIVALVO FRESCO		

1 DESCRIPCIÓN

NOMBRE COMERCIAL	Mejillón	
NOMBRE CIENTÍFICO	Mytilus galloprovincialis	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	Mejillón	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mejillón fresco, depurado	
ORIGEN DEL PRODUCTO	Depurado, Rías Gallegas, Galicia, España	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Acuicultura	
COLOR Y ASPECTO	Negro, adherencias blancas	
ENVASE Y EMBALAJE	Bolsas de malla de 0,250 hasta 2 Kg, Sacos de malla: de 3 - 16 Kg, Cajas de Madera: 2 - 11 Kg Cestos de plástico: 5-11 Kg Cajas plásticas:12 Kg Todos los formatos se presentan paletizados en palet de plástico y cubiertos en su totalidad por hielo apto para consumo.	
MODO CONSERVACIÓN	Transporte refrigerado entre 2º y 8º C	
USO PREVISTO	Transporte y almacenamiento refrigerado. Cocción al vapor hasta apertura de las valvas del molusco	
DESTINO	España, Europa	
VIDA ÚTIL	El molusco tiene que estar vivo en el momento de su venta y preparación.	
ALERGENOS	Contiene: Moluscos	No modificado genéticamente. El mejillón posee propiedades alérgicas para consumidores sensibles y/o intolerantes. "CONTIENE ALÉRGENOS"
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g de porción comestible). Fuente: BEDCA	Puede contener trazas de: crustáceos y pescado	Valor energético: 254 Kcal Grasa total: 1.9 g Ácidos grasos saturados: 0.4 g Hidratos de carbono: 0 g Fibra alimentaria: 0 g Proteína total: 10.8 g Azúcares: 0 g Sal: 210 mg Vitamina B12: 8 µg Fósforo: 236 mg Calcio: 80 mg Selenio: 56 mg

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FTP-01	Rev.: 0.5
		Fecha: 10/07/2018	
		Página 2 de 4	
TÍTULO:	MOLUSCO BIVALVO FRESCO		

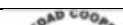
2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Mejillón fresco. Ausencia de olores extraños, tales como los amoniacales, combustibles de origen orgánico, etc.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Procedencia zona A y B - <i>E. coli</i>: máx: n=1 c=0, 230 NMP/100 g. - <i>E. coli</i>: máx: n=5 c=0, 700 NMP/100 g. - Salmonella: n=5 c=0 No Detectado/25 gr. IMPORTANTE: No serán aceptados moluscos procedentes de zonas con categoría C.
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	- <u>Metales pesados:</u> ✓ Cadmio: <1.0 mg/Kg peso fresco ✓ Mercurio: < 0.5 mg/Kg peso fresco ✓ Plomo: <1.5 mg/Kg peso fresco ✓ Benzo(a)pireno: < 6 µg/Kg ✓ Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(a)fluoranteno y criseno: < 35 µg/Kg. ✓ Dioxinas y PCBs: < 6.5 pg/g peso fresco. Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (PCDD/Fs+DL+PCBs). - <u>Biotoxinas marinas:</u> ✓ PSP: < 800 µg/Kg ✓ ASP: < 20 mg de ácido domoico/Kg ✓ Lipofilicas: Ácido ocadaico (OA), Dinofisistoxinas (DTXs) y Pectenotoxinas (PTX): < 160 µg eq. OA/Kg ✓ Azaspirácidos (AZA): < 160 µg eq. AZA/Kg ✓ Yesotoxinas (YTXs): < 3.75 mg eq. YTX/Kg Ausencia de productos químicos no autorizados por la legislación así como otros que puedan traer un riesgo sobre el manipulador y/o sobre el consumidor.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Ausencia de cuerpos extraños (metal, vidrio, madera, etc).

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FTP-01	Rev.: 0.5
		Fecha: 10/07/2018	
		Página 3 de 4	
TÍTULO:	MOLUSCO BIVALVO FRESCO		

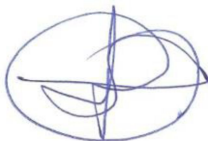
3 LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

1. Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de Abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
2. Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
3. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Modificación M22 (6.1.7) del 19-03-2018.
4. Reglamento (UE) 1259/2011 de la Comisión de 2 de Diciembre de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios.
5. Reglamento (CE) 10/2011, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento.
6. REGLAMENTO (UE) No 786 / 2013 DE LA COMISIÓN de 16 de agosto de 2013 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) no 853 / 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites autorizados de yesotoxinas en moluscos bivalvos vivos.
7. REGLAMENTO (UE) No 15/2011 DE LA COMISIÓN de 10 de enero de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 2074 / 2005 en lo relativo a los métodos de análisis reconocidos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos.
8. REGLAMENTO (UE) 2015/2285 DE LA COMISIÓN de 8 de diciembre de 2015 que modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, por lo que se refiere a determinados requisitos para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos, así como el anexo I del Reglamento (CE) no 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
9. REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DE LA COMISIÓN de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FTP-01	Rev.: 0.5
		Fecha: 10/07/2018	
		Página 4 de 4	
TÍTULO:	MOLUSCO BIVALVO FRESCO		

CONTROL DE REVISIONES

Revisión	Fecha	Modificaciones
0.0	26/04/2012	Edición inicial
0.1	19/07/2013	Se incluye apartado de legislación de referencia.
0.2	21/11/2013	Se elimina la referencia de los calibres/tamaños de piezas y se actualiza la información nutricional según los datos de BEDCA (Base de Datos Española de Composición de Alimentos)
0.3	15/08/2014	Se especifica sistema de paletizado.
0.4	07/01/2017	Cambio reglamento determinación de E.coli
0.5	10/07/2018	Modificación del Reglamento límites máximos Dioxinas (PCDD/Fs+DL-PCBs, PCBS) y HAPs

Emitido y revisado por: Rble. de Calidad  Antonio Lozano León Fecha: 10/07/2018	Aprobado por: Dirección  Jose A. Blanco Sieira Fecha: 10/07/2018
--	--