



FICHA TÉCNICA DE MEJILLÓN DEPURADO

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO:	MEJILLÓN / MYTILUS EDULIS O GALLOPROVINCIALIS
MÉTODO DE PRODUCCIÓN:	DE CRIA EN ESPAÑA
ORIGEN:	FAO 27/ ATLANTICO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli n=5, c=1, m= 230 y M=700 E.coli NPM/100 g de carne y líquido intervalvar

Salmonella: n=5 c=0 Ausencia / 25 g

CONTAMINANTES

Biotoxinas marinas (máximo):

- Paralizante PSP: 800 microgramos kg.
- Amnesica ASP: 20 miligramos de ácido. Domoico por kg.
- Acido ocadaico, dinofisistóquinas y pectonotoxinas: 160 microgramos de acido ocadaico por kg.
- Yesotoxinas: 1 miligramo equivalente por kg.
- Azaspiracidos: 160 microgramos de equivalente de azaspiracido por kg.

Contaminantes ambientales (máximo):

- Cadmio: 1,0 mg/kg peso fresco
- Plomo: 1,5 mg/kg peso fresco
- Mercurio:<0,5mg/kg
- Dioxinas:<4pg/gr
- Benzopirenos:< 10 µg/kg
- PCB's:<4pg/gr

TRATAMIENTOS APLICADOS

PRODUCTO DEPURADO:

Depuración en agua de mar limpia a una temperatura controlada en un circuito de agua cerrado con filtros biológicos, ozono,ultravioleta ,esquimer y refrigeración del agua.

DECLARACIÓN OGMs

Este producto no proviene de animales genéticamente modificados

ALÉRGENOS

No existen alérgenos distintos al propio producto

USO PREVISTO

Producto destinado al consumidor general, mediante preparaciones culinarias (en crudo, precocinados o cocinados), distribuido en comercio minorista o restauración colectiva

METODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en frío entre 4 y 10°C en nuestras instalaciones y transporte

VIDA ÚTIL

Estos animales deben estar vivos en el momento de la venta

LOTE

Indicado en la etiqueta con la información completa

FORMATOS DE PRESENTACIÓN

Malla : 1 kg, 2 kg, 3 kg
Saco: 5 kg, 7 kg, 10 kg
Caja de madera: 3 kg, 5 kg, 6 kg, 7 kg

Revisión: 20/03/2025

Fecha de aprobación: 20/03/2025