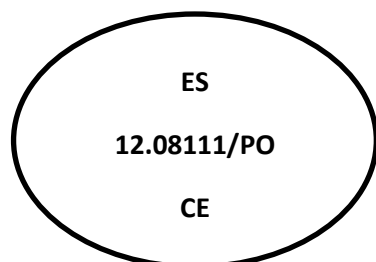




Seixiños - 36967 Dena
Meaño - PONTEVEDRA
Telf: 986. 74 31 83
Fax: 986. 74 49 92
correo@serafinsantorum.com



MEDIA CONCHA DE MEJILLÓN

COCIDO CONGELADO

D.O.P. (MEJILLÓN DE GALICIA)

DESTINATARIO: JET EXTRAMAR, S.A.

ELABORADO POR: SERAFÍN SANTORUM, S.L.

DENOMINACIÓN COMERCIAL: MEDIA CONCHA DE MEJILLÓN COCIDO CONGELADO. D.O.P (MEJILLÓN DE GALICIA).

ESPECIE: MYTILUS GALLOPROVINCIALIS

ORIGEN: Galicia - España
zona de extracción FAO nº27 - (Subzona IX-a)
ATLÁNTICO NOROESTE
Producto de cría (acuicultura).

CÓDIGO FAO: MSM

SERAFÍN SANTORUM, S.L.

1. INGREDIENTES

Mejillón. Elaborado con mejillón D.O.P.

2. DIAGRAMA DE FLUJO

Recepción – almacenamiento – desgranado y lavado – desbisado y clasificación – cocción – separación vianda/concha – baño salmuera – lavado y desbisado secundario – clasificación – enfriado – cámara refrigerado –ultracongelado-glaseado – almacenamiento -18°C – envasado y distribución.

3. DATOS ANALÍTICOS

3.1. Características físico-químicas.

ORGANOLÉPTICO	
COLOR	Amarillento o rojizo
SABOR	Característico de mar
Textura	Elástica

*Puede contener restos de biso o conchas

pH	6,7
aw (actividad del agua)	0,98
salinidad	1,0 g/100g

Porcentaje de Glaseo: 15 +/- 2%.

3.1. Características nutricionales.

	Por 100 g	Método de análisis
Proteínas (g)	17,4	KJELDAHL
Hidratos de carbono (g)	0,2	Fórmula
de los cuales azúcares (g)	0,12	Valoración
Grasas totales (g)	1,3	Gravimetría
de las cuales saturadas (g)	0,26	Cromatografía
Valor energético (Kcal)	82	Fórmula
Sal (g)	1,31	Argentométrico

3.2.- Control microbiológico.

Determinación	Tolerancia	Método de análisis
<i>E. coli</i>	<1 NMP/g	SEGÚN ISO TS 16649-3/LMB/AL/PT/007
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 ufc/g	Recuento en placa.
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	Investigación / LMB.
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia 25 g.	Investigación / LMB.

3.3.-Control Químico.

Determinación	Tolerancia	Método de análisis
---------------	------------	--------------------

SERAFÍN SANTORUM, S.L.

<i>Plomo</i>	1,5 mg/kg de peso fresco	ICP/MS/ [E]
<i>Cadmio</i>	1 mg/kg de peso fresco	ICP/MS/ [E]
<i>Mercurio</i>	0,5 mg/kg de peso fresco	Espectrometría de absorción atómica por combustión directa / LFQ/GN/IT/001
<i>Hidrocarburos: Benzo(a)pirenos</i>	5 µg/kg de peso fresco	
<i>Suma de Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno</i>	30,0 µg/kg de peso fresco	Cromatografía

3.4.- Control biotoxinas.

	Tolerancia	Método de análisis
<i>PSP</i>	<800 µg/Kg	PEQ 1224 (interno del laboratorio)
<i>ASP</i>	<20 mg/Kg	PEQ 1224 (interno del laboratorio)
<i>LIPOFILICAS</i>	<ul style="list-style-type: none"> Azaspiracidos <160 µg/Kg Ocadaico, DTX y PTX <160 µg/Kg Yesotoxinas <3750 µg/Kg 	LC-MS/MS / [E]

4. CATEGORÍA COMERCIAL

Categoría	Número de piezas
MEDIA CONCHA	60-80 piezas/kg.

5.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

La propia materia prima es considerada alérgeno (Moluscos y productos a base de moluscos), quedando recogido en el ANEXO 11, del Reglamento 1169/2011, y que el consumidor debe tener en cuenta a la hora de consumirlo.

6.- DECLARACIÓN NO OGM.

Conforme a la legislación vigente, el producto está libre de OGM's (Organismos Modificados Genéticamente).

7.- DECLARACIÓN LIBRE RADIACIÓN.

Los ingredientes y producto final no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante.

8.- ETIQUETADO

Información declarada en la etiqueta, según Reglamento 1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.

Denominación de venta del producto	Zona FAO (MSM)
Categoría comercial	Modo de producción
Ultracongelado	Fecha consumo preferente
Lote	Masa neta y peso escurrido (glaseado).
Fecha congelación	Modo de conservación
Nombre/razón social o denominación del fabricante, envasador o importador y su domicilio	RGSEAA
Alérgenos Moluscos	
Puede contener trazas de pescado y crustáceos, restos de biso o conchas.	
Cocinar completamente antes de consumir	

SERAFÍN SANTORUM, S.L.

9.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN.

Se identifica con el número de proceso del día, seguido del día/mes/año correspondiente a la fecha de elaboración.

10.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

La fecha de consumo preferente, se indica en el etiquetado y son 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

11.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE.

Mantener a una temperatura $\leq -18^{\circ}$.

Una vez descongelado, mantener entre 0 y 5°C y, consumir antes de 24 horas. No volver a congelar.

12.- USO ESPERADO

También es apto como ingrediente de otros productos. Cocinar completamente antes de consumir.

13.- TARGET DE POBLACIÓN.

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de moluscos bivalvos y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

14.- PRESENTACIÓN COMERCIAL

Congelado IQF, bolsa 2,5kg.

Embalado en cajas de cartón a granel.

15.- LOGÍSTICA

ENVASE (bolsa plástica)		EMBALAJE (caja cartón)			PALET (80x120cm)			
Peso (Variable)	Medidas (cm) (larg*anch*alt)	Nº unid. Caja	Medidas (mm) (larg*anch*alt)	Peso caja	Cajas manto	Nº mantos	Cajas palet	
16g	60/43*45	1	312*220*91	238g	12	15	180	

16.- LEGISLACIÓN APLICABLE

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es/>. Esta página web es consultada por SERAFÍN SANTORUM, S.L. cuando así es requerido.

Además, la consultora CORPORACION LABER subcontratada por SERAFÍN SANTORUM, S.L., mantiene informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, a través de su página web: <http://www.labersl.com>, con noticias e información del sector, así como de los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.