

## FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO VIEIRA DEL PACÍFICO

ASP ASEPSIA
Rev: 1-2023
FT1 VIEIRA P.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Vieira del Pacífico / Ostión abanico
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Argopecten purpuratus Código Alfa3 FAO: SCQ Familia: Pectinidae.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	De cría.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 87. Origen Perú.
DESCRIPCIÓN	Vieira del Pacífico (molusco bivalvo) con coral en ½ concha.  Formato: Bandejas de 6 o 4 unidades en atmósfera modificada.  Se presenta en bandejas PE/PET, con material absorbente en el fondo, termosellados, almacenadas en cajas de poliestireno expandido.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico del producto: una parte beige, una parte amarilla/marrón claro y una pequeña parte anaranjada/rojiza.  Aspecto externo: sin olores extraños. Tallo coral (músculo y gónada) libre de vísceras, pegadas de manera natural a la media valva.  Consistencia: concha dura, interior típico de moluscos.
INGREDIENTES	Vieira del Pacífico 100%. Sin aditivos.
IDENTIFICACIÓN	Lote y fecha de caducidad en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-4°C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6-8 días. Especificado en etiquetado.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Norma interna	Aerobios mesófilos < 10 <sup>6</sup> ufc/g Enterobacterias totales < 10 <sup>3</sup> ufc/g
CRITERIOS QUÍMICOS Reglamento 1881/2006	Plomo 1,5 mg/kg Cadmio 1 mg/Kg
ALÉRGENOS  Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene <b>MOLUSCOS</b> . Puede contener trazas de pescado, crustáceos y/o sulfitos.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado y/o moluscos.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	Cocinar completamente para su consumo y consumir en máximo 3 días desde el tratamiento.  Producto descongelado, no volver a congelar.
Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (poner sello)



## FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO VIEIRA DEL PACÍFICO

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023 FT1 VIEIRA P.

VALORES NUTRICIONALES Valor medio por 100g de producto 

## **FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA**



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (poner sello)