



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CÓDIGO:  
FECHA: 09-Enero-2015  
REVISIÓN: 0

### MEJILLONES MEDIA CONCHA COCIDOS Y CONGELADOS

#### DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido exclusivamente de la especie mejillón *Mytilus galloprovincialis*, que ha sufrido tratamiento térmico (vapor, agua caliente, calor seco o cualquier otro sistema autorizado), antes de la apertura de la concha, desprovistos a continuación de una de las valvas y posterior congelación.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

-Textura y color: La carne del molusco es firme y no pulposa, con el color característico de la especie una vez cocido.

-Olor y sabor: Los característicos del producto cocido y está exento de olores y sabores anormales.

-El producto está razonablemente exento de restos perceptibles de materias extrañas.

#### CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS:

Cadmio	$\leq 1$ p.p.m.
Cobre	$\leq 20$ p.p.m.
Plomo	$\leq 1,5$ p.p.m.
Mercurio	$\leq 0,5$ p.p.m.

Residuo total de cloro procedente del lavado es de un máximo de 0.5 ppm.

#### CONTENIDO EN BIOTOXINAS

TOXINA PARALIZANTE PSP	$\leq 80$ $\mu\text{g}$ / 100 g
TOXINA DIARREICA DSP	Negativa
TOXINA AMNÉSICA ASP	$< 20$ $\mu\text{g}$ / g

#### REQUISITOS BACTERIOLOGICOS:

-Colonias Aerobias Mesofilas	max. $1 \times 10^5$
-Escherichia coli	max. $1 \times 10^1$
-Salmonella – Shigalla	ausencia/25 gr.
-Staphylococcus aureus enterotoxigeno	max. $1 \times 10^2$
-Enterobacteriaceae totales	max. $1 \times 10^3$
-Lysteria monocitogenes	ausencia/25 gr



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CÓDIGO:  
FECHA: 09-Enero-2015  
REVISIÓN: 0

### **ORIGEN:**

Mejillón procedente de las rías gallegas. (España)

### **TALLAJE:**

- Media concha:60-100 piezas/kg.
- Media concha super:40-60 piezas/kg.

### **ENVASADO:**

Los envases cumplen los requisitos exigidos por la Legislación vigente y protegerán el producto de quemaduras o deshidrataciones y no le comunicarán sabores u olores extraños.

### **GLASEO:**

El glaseo es una barrera protectora, que impide que el producto sufra las consecuencias de cualquier cambio de temperatura y humedad a las que se puede ver sometido durante el proceso de comercialización.  
El glaseo será de un 10/12% aproximadamente.

### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Almacenado en cámaras de congelación a una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### **FECHA DE CADUCIDAD:**

Ira impresa en la etiqueta y el producto tendrá 18 meses de vida desde la fecha de fabricación. En el momento de la recepción tendrá al menos, la mitad de su período de vida.

### **TRANSPORTE:**

El producto irá paletizado y en transporte para productos congelados. En el momento de la recepción no podrá tener el producto una temperatura superior a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

### **ALERGÉNICOS:**

Mejillón

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100 G:

Determinación/Técnica	Resultado	Com.	Método de ensayo
Humedad (Gravimetría)	78 ± 6 g/100 g		PEE/1/03
Proteínas (Kjeldahl) ( Volumetría)	14.7 ± 1.4 g/100 g		PEE/1/01
Grasa (Soxhlet) (Gravimetría)	<3.0 g/100 g	[1]	PEE/1/02
Cenizas ( Gravimetría)	3.2 ± 0.6 g/100 g		PEE/1/04
* Carbohidratos totales	<2 g/100 g		Por diferencia
* Valor energético Total	87 Kcal/100 g 366 KJ/100 g		
* Valor energético de la grasa	21 Kcal/100 g 85 KJ/100 g		
* Azúcares Totales	Ver listado inferior		
* Glucosa	<1.0 g/100 g		
* Sacarosa	<1.0 g/100 g		
* Sodio	0.64 g/100 g	[2]	ICP-OES
* Composición ácidos grasos	Ver listado inferior		Cromatografía de gases
* Saturados	0.61 g/100 g		
* Monoinsaturados	0.56 g/100 g		
* Poliinsaturados	0.71 g/100 g		
* EPA + DHA	0.49 g/100 g		
* Omega - 3	0.58 g/100 g		
* Omega - 6	0.12 g/100 g		
* Trans	0.07 g/100 g		

[1]: \*El valor experimental obtenido no está incluido en el rango cubierto por el Alcance de Acreditación para el ensayo (Valor:Grasa=2.3g/100g)

[2]: \*El resultado de Na expresado como NaCl es 1.60g/100g.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

*REAL DECRETO 1437/1992 las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y acuicultura.*

*Real Decreto 1840/1997 del 5 de Diciembre por la que se modifican las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y acuicultura.*

*ORDEN de 2 de agosto de 1991, por la que se aprueban las normas microbiológicas, los límites de contenido en metales pesados y los métodos analíticos para la determinación de metales pesados para los productos de la pesca y de la acuicultura*

*REGLAMENTO (CE) N° 466/2001 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios*

*REGLAMENTO (CE) N° 221/2002 de la Comisión, de 6 de febrero de 2002 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios*

*DECISIÓN DE LA COMISIÓN por la que se establecen normas detalladas para la aplicación de la Directiva 91/492/CEE, niveles máximos y los métodos de*



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**CÓDIGO:**

**FECHA: 09-Enero-2015**

**REVISIÓN: 0**

*análisis de determinadas biotoxinas marinas en moluscos bivalvos,  
equinodermos, tunicados y gasterópodos marino.  
REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo  
REGLAMENTO (UE) N° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de  
11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de  
mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se  
modifican los Reglamentos (CE) n° 1184/2006 y (CE) n° 1224/2009 del Consejo  
y se deroga el Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo.*