

ALMEJA DE VIETNAM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Almeja entera blanca o marrón cocida al vapor, envasada al vacío.	Nombre científico: Meretrix Lyrata
Ingredientes: Almeja, agua.	Alérgenos: Moluscos.
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Rastras.
País de origen: Vietnam.	Zona de captura: FAO-71, Océano Pacífico
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 192 kJ/46 kcal	Proteínas: 22 gr	Hidratos de carbono: 0 g	Azúcares: 0 g
Grasas: 2 g	Grasas saturadas: 1 g	Sal: 0,1 g	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico de la especie.	Olor: Fresco, típico de la almeja de Vietnam, sin mal olor.
Sabor: Fino y exquisito, sin ningún sabor extraño.	Textura: Tierno y carnoso, típico de la especie

Especificaciones microbiológicas

E. Coli (CFU/G)	S. coagulasa positiva (CFU/g)	Aerobios (recuento en placa, CFU/g)	Salmonella /25g
<10	<10	<2.5 x 10 ³	ND

Formato/ Tallas

Formatos:	6 x 1 kg (6 x 900 g neto, 10% glaseo)		
Tallas (pzs/kg)	40/60	60/80	80/100
Packing		Paletización	
Envase primario:	Producto	Filas/Alturas	Cajas
Bolsa de plástico (al vacío)	6 x 1 kg	11 x 13	143
Envase secundario (Master):			
Caja de cartón			