

ALMEJA JAPONICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Almeja entera japónica congelada IQF.	Nombre científico: Ruditapes Philippinarum.
Ingredientes: Almeja.	Alérgenos: Moluscos.
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Rastras.
País de origen: Corea.	Zona de captura: FAO-61 Pacífico Noroeste.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 250 kJ/60 kcal	Proteínas: 9.1 g	Hidratos de carbono: 4 g	Azúcares: 0 g
Grasas: 0.8 g	Grasas saturadas: 0.23 g	Sal: 1.0 g	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

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

Especificaciones microbiológicas

Coliformes totales:	< 10 cfu/g.	Staphylococcus aureus:	< 10 ² cfu/g
E. coli:	< 10 cfu/g	Salmonella – Shigella:	Ausente en 25 g.
Aerobios totales:	< 10 ⁵	Vibrio cholera:	Ausente en 25 g.
Vibrio parahaemolyticus:	Ausente en 25 g.		

Especificaciones químicas

Cadmio: < 2 ppm	Plomo: < 2 mg/kg	Mercurio: < 0.5 ppm
Cloranfenicol: Ausencia	Nitrofurano: Ausencia	

Formato/ Tallas

Formatos:	6 x 1 kg		
Tallas (pzs/kg)	40/60	60/80	80/100

Packing

Paletización

Envase primario:	Producto	Filas/Alturas	Cajas
Bolsa de plástico impresa	6 x 1 kg	9 x 15	135
Envase secundario (Master):			
Caja de cartón			