DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.
CIF: B59099457
Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona
Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409
Dep. de calidad: Cristina Flores – cflores@espinaler.com / Ruth Batlle – rbatlle@espinaler.com
Información general: espinaler@espinaler.com
R.S.I: 40.10849/B
www.espinaler.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los mejillones Espinaler proceden de las Rías Gallegas. Entre los meses de julio y febrero el mejillón está en condiciones óptimas y se recoge de las bateas para llevarlo directamente al obrador para garantizar la máxima frescura. Se lavan, se abren al vapor y se eliminan las barbas a mano, para no dañar la vianda. Se fríen, se colocan uno a uno en la lata y se añade el escabeche. Finalmente se esteriliza y se deja reposar el producto, para que el tiempo acabe de dar el buen sabor a estos mejillones que suponen una exquisitez.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes, así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo, en cada una de las fases, un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).
ORIGEN: producto de España.

INGREDIENTES

Mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) y salsa escabeche (39%) (aceite de oliva, vinagre, cebolla, ajo, sal y especias).

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	714 kJ / 168 Kcal	2000 kcal.	8%
Grasas	8,7 g.	70 g.	12%
De las cuales, saturadas	1,5 g.	20 g.	8%
Hidratos de carbono	2,3 g.	260 g.	1%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	20,2 g.	50 g.	40%
Sal	1,6 g.	6 g.	27%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	**SI**	**SI**

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**
Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Piezas enteras envasadas a mano. Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables. No deben aparecer restos de conchas ni otras materias extrañas al producto. Ausencia de unidades rotas.
COLOR: Característico de la especie. Anaranjado y claro. Líquido de cobertura agradable y consistente. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.
OLOR: Aroma característico de esta preparación. Agradable e intenso. Ausencia de olores anómalos.
SABOR: Intenso. Característico de la especie. Ausencia de sabores anómalos.
TEXTURA: Carne consistente, firme y jugosa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Recuento de mesófilos aeróbios (31º±1ºC) y termófilos (44º±1ºC)	Ausencia.
Esporos de Bacillaceae	Ausencia en 25g.
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g.
E. coli	1 ufc/g.
Estafilococos coagulasa +	100 ufc/g.
Toxina botulínica.	Ausencia.
Flora esporulada permitida:	Máximo de 10 esporas de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.
DSP	16 mg/kg (ppm)
PSP	80 mg/kg (ppm)
ASP	20 mg/kg (ppm)

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Cadmio	1 mg/kg (ppm)
Plomo	1,5 mg/kg (ppm)
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)
Cloruros	1,2-2 %
pH	4,5-6,5
Estaño inorg	200 mg/kg (ppm)
Histaminas	< 100 mg/kg (ppm) (de una media de 9 muestras)

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN

LOTE: Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 años.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase metálico de hojalata con sistema de fácil apertura individual y estuchado.
Estuche Espinaler de cartón, con la siguiente información impresa: denominación de venta ("Mejillones en escabeche"), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)
Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores… (si requiere)

Unidad de caja	24
Medidas caja	115x375x265 mm (altoxanchoxprofudo)
Peso caja	4,450 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x palé	10
Cantidad cajas palé	90
Unidades x palé	2160
Peso por palé	421 kg.
Pallet	Europeo

FORMATOS DISPONIBLES

Lata redonda **6-8p.**	
Código del artículo	241015
Código de barras	8427230942030
Código GTIN14 (DUN)	28427230942034
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	75 g.
Contenido	120 ml.
Piezas	6/8
Tamaño comercial	Gigante
Medidas envase	121x121x25mm (alto x ancho x profundo)

Lata redonda **4-6p**.	
Código del artículo	241012
Código de barras	8427230941729
Código GTIN14 (DUN)	28427230941723
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	75 g.
Contenido	120 ml.
Piezas	4/6
Tamaño comercial	Gigante
Medidas envase	121x121x25mm (alto x ancho x profundo)

Lata ovalada **6-8p.**	
Código del artículo	241375
Código de barras	8427230240051
Código GTIN14 (DUN)	28427230240055
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	70 g.
Contenido	125 ml.
Piezas	6/8
Tamaño comercial	Gigante
Medidas envase	88x128x32mm (alto x ancho x fondo)

Lata ovalada **4-6p.**	
Código del artículo	241374
Código de barras	8427230240013
Código GTIN14 (DUN)	28427230240017
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	70 g.
Contenido	125 ml.
Piezas	4/6
Tamaño comercial	Gigante
Medidas envase	88x128x32mm (alto x ancho x fondo)

Lata rectangular **12-16p.**	
Código del artículo	241165
Código de barras	8427230010593
Código GTIN14 (DUN)	28427230010597
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	70 g.
Contenido	125 ml.
Piezas	12/16
Tamaño comercial	Pequeño
Medidas envase	88x128x32mm (alto x ancho x fondo)

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.
Una vez abierto, se recomienda consumir inmediatamente. Si se guarda en el frigorífico pierde calidad.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.
Intención de uso: consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.
El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Evitar tirar el aceite por los desagües.
Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.

LATA CARTÓN