


|   |                                      |             |
|---|--------------------------------------|-------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>     | REVISIÓN: 4 |
|   | <b>ALMEJA AL NATURAL<br/>"OL120"</b> | Mayo 2018   |

## 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](mailto:cflores@espinaler.com) / Ruth Batlle – [rbatlle@espinaler.com](mailto:rbatlle@espinaler.com)

Información general: [espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)

R.S.I: 40.10849/B

[www.espinaler.com](http://www.espinaler.com)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esta almeja (*Venerupis rhomboides* o *Spisula solida*) es muy apreciada comercialmente por la calidad de su carne y su gran sabor.

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 todo el proceso un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto de Francia.



## INGREDIENTES

**ALMEJAS (Moluscos)**, agua y sal.

## 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) | 466 kJ / 111 Kcal | 2000 Kcal. | 5,5%  |
| Grasas                     | 3,9 g.            | 70 g.      | 5,5%  |
| De las cuales, saturadas   | 1,3 g.            | 20 g.      | 6,5%  |
| Hidratos de carbono        | 2,6 g.            | 260 g.     | 1%    |
| De los cuales, azúcares    | 0 g.              | 90 g.      | 0%    |
| Proteínas                  | 16,3 g.           | 50 g.      | 32,5% |
| Sal                        | 1,8 g.            | 6 g.       | 30%   |

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

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| APROBADO<br>1/5 | <b>DPT CALIDAD ESPINALER</b> |
|-----------------|------------------------------|

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>     | REVISIÓN: 4      |
|   | <b>ALMEJA AL NATURAL<br/>"OL120"</b> | <i>Mayo 2018</i> |

## INGREDIENTES ALÉRGICOS

| <b>ALÉRGENO<br/>(Anexo III bis. Directiva<br/>2007/68/CE)</b> | <b>Presencia en el producto<br/>como ingrediente</b> | <b>Presencia en instalaciones<br/>Posibles trazas</b> |
|---|--|---|
| 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   | <b>SI</b>   |
| 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  |
| <b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>                | <b>SI</b>  | <b>SI</b>   |

**\*\* NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**ASPECTO:** Piezas enteras envasadas a granel. No deben aparecer restos de conchas ni otras materias extrañas al producto.


**COLOR:** Característico de la especie. Pardo, blanquecino. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

**OLOR:** Aroma agradable y fresco, característico de esta preparación. Ausencia de olores anómalos.

**SABOR:** Suave, característico de la almeja. Ausencia de sabores anómalos.

**TEXTURA:** Fina y elástica.

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| APROBADO<br>2/5 | <b>DPT CALIDAD ESPINALER</b> |
|-----------------|------------------------------|

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>     | REVISIÓN: 4      |
|   | <b>ALMEJA AL NATURAL<br/>"OL120"</b> | <i>Mayo 2018</i> |

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARÁMETRO   | VALOR NORMAL / TOLERANCIA   |
|---|---|
| Microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas pruebas de incubación. 7 días a 37°C | Ausencia.   |
| Salmonella  | 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   | 160 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)                                |
| 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 a partir de la fecha de fabricación.

## 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 ("Almeja al Natural"), 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.

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| APROBADO<br>3/5 | <b>DPT CALIDAD ESPINALER</b> |
|-----------------|------------------------------|

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>     | REVISIÓN: 4      |
|   | <b>ALMEJA AL NATURAL<br/>"OL120"</b> | <i>Mayo 2018</i> |

## **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)

| <b>UNIDADES INDIVIDUALES</b> |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Código del artículo          | 205100                                |
| Código de barras             | 8427230912552                         |
| Código GTIN14 (DUN)          | 28427230912556                        |
| Peso neto                    | 110 g.                                |
| Peso escurrido               | 63 g.                                 |
| Tamaño comercial             | Pequeñas                              |
| Medidas envase               | 68x110x31 mm (alto x ancho x fondo)   |
| Unidad de caja               | 25                                    |
| Medidas caja                 | 160x120x355 mm (alto x ancho x fondo) |
| Peso caja                    | 4,172 kg.                             |
| Cantidad cajas x rellano     | 20                                    |
| Rellano x pallet             | 7                                     |
| Cantidad cajas pallet        | 140                                   |
| Unidades por pallet          | 3500                                  |
| Peso por pallet              | 610 kg.                               |
| Pallet                       | Europeo                               |

| <b>PACKS 5 UNIDADES</b>  |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Código del artículo      | 205033                                |
| Código de barras         | 8427230010746                         |
| Código GTIN14 (DUN)      | 28427230010740                        |
| Peso neto                | 110 g. (por unidad)                   |
| Peso escurrido           | 63 g. (por unidad)                    |
| Tamaño comercial         | Pequeña                               |
| Medidas envase           | 68x110x31 mm (alto x ancho x fondo)   |
| Unidad de caja           | 5 (packs de 5 unidades)               |
| Medidas caja             | 160x120x355 mm (alto x ancho x fondo) |
| Peso caja                | 4,172 kg.                             |
| Cantidad cajas x rellano | 20                                    |
| Rellano x pallet         | 7                                     |
| Cantidad cajas pallet    | 140                                   |
| Unidades por pallet      | 700 packs                             |
| Peso por pallet          | 610 Kg                                |
| Pallet                   | Europeo                               |

## **CONSERVACIÓN**

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.


Una vez abierto, consumir de forma inmediata. Si se guarda en el frigorífico pierde calidad.

## **MODO DE EMPLEO**

Destino final: público en general.

Intención de uso: consumo directo.

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| APROBADO<br>4/5 | <b>DPT CALIDAD ESPINALER</b> |
|-----------------|------------------------------|

|   |                                      |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>     | REVISIÓN: 4      |
|   | <b>ALMEJA AL NATURAL<br/>"OL120"</b> | <i>Mayo 2018</i> |

## **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**

---

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.



LATA



CARTÓN