



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

REF. CÓDIGO: 68419
EDICIÓN: 1/24
FECHA: 06/2024
PÁGINA: 1 de 1

TÍTULO: MEJILLONES FRITOS EN ESCABECHE 6/8 PZAS -GRANDES-
JOSÉ PEÑA – LÍNEA PREMIUM C12

1.- PRODUCTO

MARCA	FORMATO	F / A	INGREDIENTES	ALERGENOS	Consumo Preferente
JOSÉ PEÑA	RO-120	SI	Mejillones (<i>Mytilus galloprovincialis</i>), aceite de oliva, vinagre, ajo, laurel, especias y sal	Moluscos	4 años

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	Descripción	Litografía	Capacidad	P. Neto	P.N.Escurrido
Aluminio	Envase redondo 2 piezas (cuerpo y tapa)	NO	120 ml	110 g	70 g

3.- PRESENTACIÓN

Envase	Estuchado	Agrupado	Bandeja
N.A.	Individual	N.A.	N.A.
GTIN: N.A.	GTIN: 8436566984195	GTIN: N.A.	GTIN: N.A.
Retractilado	Encajonado	Paletizado	Codificación
N.A.	12 unidades	20 cajas x 12 alturas=240 cajas	Fecha de consumo preferente y Lote
GTIN: N.A.	GTIN: 68436566984197	GTIN: N.A.	

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Tonalidades anaranjadas
OLOR	Intenso y específico
SABOR	Característico
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia (restos de conchas y biso)
ROTURAS	Ausencia
APARIENCIA	Enteros, desprovistos de concha. Ejemplares ordenados y fácilmente separables.
TAMAÑO DE LAS UNIDADES	Uniforme
TEXTURA	Firme
LIQUIDO DE COBERTURA	Específico
CLASIFICACIÓN COMERCIAL	“GRANDE”: Mejillones de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas del envase sea superior a 7.5 gramos

5.- TABLA NUTRICIONAL (100 g. prod. escurrido)

VALOR ENERGÉTICO	883 kJ / 212 kcal
GRASAS de las cuáles saturadas	15,1 g 0,5 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuáles azúcares	2,1 g 0,35 g
PROTEÍNAS	16,9 g
SAL	1,97 g

6.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA
Aceite de oliva, vinagre y especias

7.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	CINa	METALES PESADOS (ppm)			PSP	DSP	ASP
4 ±4,5	1,0-2,0 %	Hg ≤ 0,5	Cd ≤ 1	Pb ≤ 1.5	“debajo de parámetros legales”		

8.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Tras período de incubación)

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen tras las pruebas de incubación.	Flora esporulada, máximo 10 esporos de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.	Ausencia de toxina botulínica
---	--	-------------------------------