

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

OSTRA RIZADA



JOAQUÍN FARIÑA, S.L.

Tragove 139 Tragove Marco,
36630 Cambados (Pontevedra).

www.mariscosfarina.com



CÓDIGO
3 - ALFA - FAO
OYG

NOMBRE		OSTRA RUGOSA				
NOMBRE CIENTÍFICO		Magallana gigas				
MÉTODO DE PRODUCCIÓN		ACUICULTURA				
ZONA DE PRODUCCIÓN		VER ETIQUETA DE PRODUCTO				
OTROS NOMBRES						
INGLES	FRANCÉS	EUSKERA	GALLEGO	CATALÁN		
Curly oyster	Huître	Ostra malkartsua	Ostrón	Ostrón		
FORMATO DE PRESENTACIÓN						
Caja x 3 kilos, Bolsa x 5 kilos, caja x 12 Ud o cajax 25 Ud unidades. Puede presentarse puntualmente en otras presentaciones denominado granel (por piezas)						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES						
Almacenar entre 2 y 6 °C. Vida útil 5 días						
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G						
VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	PROTEINAS	SAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETIQUETADO

 Joaquín Fariña, s.l. CENTRO DE DEPURACIÓN Y EXPEDICIÓN DE MOLUSCOS C.I.F.: B-36.050.060 986 54 29 11 / 52 60 60 Fax: 986 52 03 62 Tragave - CAMBADOS (Pontevedra) www.mariscosfariña.com	3,00 Kg PESO NETO:	Num. Etiqueta: 30126418 LOTE: GIGA301221	CLIENTE: . 30/12/2021 FECHA DE ENVASADO
	ESTOS MOLUSCOS ESTÁN DEPURADOS Y DEBERÁN ESTAR VIVOS EN EL MOMENTO DE SU VENTA		
	CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN DE 2° A 6°C		
	Método de producción: De cría-ESPANA- GALICIA ... Alérgenos: MOLUSCOS		
ESPAÑA 12.2681/PO CE		OSTRA RIZADA (OYG) MAGALLANA GIGAS	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El molusco se vende vivo, por lo que presentará resistencia a la apertura de las valvas y ausencia de exudados u olores desagradables. Piezas completas y tamaño uniforme

DESTINO Y USO ESPERADO

Población en general salvo aquellos que demuestren reacción adversa (Molusco).

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

ENTRADA DE PRODUCTO → PRELAVADO → DEPURACIÓN → ACONDICIONAMIENTO → LAVADO Y SELECCIÓN → ENVASADO → DISTRIBUCIÓN

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

- **Salmonella:** Salmonella n=5 c=0 No detectado / 25 g
- **E.Coli:** n=5 / c=1 / m: 230 NPM en 100 g de carne y líquido intervalvar / M: 700 NPM/100gr) Favorable si todas las muestras están por debajo de 230 (m) o si sólo una lo sobrepasa m pero no sobrepasa M (700)

CRITERIOS QUÍMICOS O BIOQUÍMICOS

- **Toxina paralizante (PSP):** < 800 µg/kg
- **Toxina amnésica (ASP):** < 20 mg/Kg de ácido domoico
- **Toxina Lipofílicas:**
 - **TOXINAS DEL GRUPO AZASPIRACIDOS:** <160 µg/kg
 - **TOXINAS DEL GRUPO OCADAICO, DTX Y PTX:** <160 µg/kg
 - **TOXINAS DEL GRUPO YESOTOXINAS:** 3,75 mg equiv. YTX/kg
- **PLOMO** Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) < 1
- **CADMIO** Contenidos máximos (mg/kg peso fresco) < 1
- **BENZO(A)PIRENO** Contenidos máximos (µg/kg peso fresco) < 5 / HAPs < 30

Todos nuestros productos pasan un estricto control, tanto laboratorial como sanitario, que garantizan no sólo su salubridad sino también una excelente calidad.

Además, disponemos de un actualizado sistema de autocontrol que persigue la mejora continua de nuestros procesos y la absoluta tranquilidad de nuestros clientes.

ALÉRGENOS Y OGM'S

En Relación a la Información Facilitada al consumidor final y regulada por el Reglamento (EU) 1169/2011 informamos que este producto se encuentra incluido en el Anexo II del citado Reglamento en la categoría de MOLUSCOS
No presenta Organismos Genéticamente Modificados

REVISIÓN Y ACEPTACIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA

ACEPTADO POR LA EMPRESA:

JOAQUÍN FARIÑA, S.L.

EDICIÓN Y FECHA:

2022 – 01

Enero 2022



Joaquín Fariña



Joaquín Fariña



Joaquín Fariña