



# FICHA TÉCNICA

## BERBERECHOS

CÓDIGO: FICP  
FECHA: FEB 2022  
REVISIÓN: 4

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	BERBERECHOS DE LAS RÍAS GALLEGAS AL NATURAL -DE LA RÍA DE NOIA- 40/50
Especie:	<i>Cerastoderma edule</i>
Ingredientes:	Berberechos, agua y sal.
Clasificación comercial:	Tamaño mediano
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	12.10662/C
Marca:	SÁNCHEZ LLIBRE

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Berberechos sin concha.
Color:	Típico del producto.
Olor:	Agradable y fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico marino. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme, consistente y elástica.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP ( $\mu\text{g}$ Oaq-eq/kg):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg):	< 3,75
Biotoxina AZAs ( $\mu\text{g}$ Aza-eq/kg):	< 160
Toxina PSP ( $\mu\text{g}$ Sx/kg):	< 800
Toxina ASP (mg D/kg):	< 20
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 1,5
Estaño (ppm)	< 200

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	53 / 224
Proteínas (g)	8,4
Hidratos de carbono (g)	4,8
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	1,4

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Marisqueo. Tratamiento térmico: esterilización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-123; Ejemplo Consumo preferente: 12/2022

#### Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

#### Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **moluscos**. No contiene OGM.

#### Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

#### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad