



FICHA TÉCNICA

Mejillón en escabeche
estuche 120ml

Código: A0048

Código EAN: 8427754000483

F.C.: 12/02/2020

F.R.: 14/05/2025



1. NOMBRE CIENTIFICO E INGREDIENTES

Mytilus galloprovincialis

Mejillón, vinagre, aceite de girasol, guindilla, especias y sal.

2. DATOS DE INTERES

Zona de captura: FAO 27

Nº de piezas/clasificación: 25/35 - Pequeños

Presentación: Piezas enteras sin concha

3. DATOS LOGÍSTICOS

Capacidad nominal: 120ml

Peso Neto: 111g

Peso escurrido: 69g

Empaque : manual

Formato: OL120

Material: Hojalata

Tapa: Fácil apertura

Barniz interior: Organosol

Bariniz exterior: Polyester

4. ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

4.1 Organolépticas: Viandas enteras de mejillón de tamaño más o menos uniforme bañadas ambas en salsa de escabeche. Se permite la aparición de alguna pieza rota y de pequeños bisos en algunas viandas. Color típico de vianda desde blanquecino hasta anaranjado. Escabeche de color rojizo a la fase oleosa y grasáceo en la fase acuosa. Olor/sabor: fino, agradable, característico del producto y preparación, ligeramente ácido y picante. No deben aparecer sabores extraños que denoten la alteración del producto. Textura: Firme y jugosa, característica del producto.

4.2 Metales Pesado y toxinas

MERCURIO	< 1.0 ppm	ASP	< 20 mg/1kg (ac.Domoico)
CADMIO	< 1.0 ppm	DSP	< 160 mg/1kg (ac.Ocadaico)
PLOMO	< 1.5 ppm	PSP	< 80 mg/1kg (saxitoxina)
ESTAÑO	< 200 ppm	HISTAMINA	No aplica

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100g de producto)

Valor energético (Kcal / kJul)	668kJ/160kcal
Grasas (g)	7.8
De las cuales saturadas	1.2
Hidratos de carbono (g)	4.0
De los cuales azúcares	0.0
Proteínas (g)	18.3
Sal (g)	1.5

6. TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

- Consumir preferentemente antes de 4 años desde la fecha de fabricación.
- Almacenar en un lugar limpio, fresco y seco.
- Una vez abierto el producto conservar en refrigeración con el máximo líquido de gobierno posible

7. ALÉRGENOS

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto	
	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		x
Crustáceos y derivados		x
Huevos y derivados		x
Pescado y productos derivados		x
Cacahuets y derivados		x
Soja y derivados		x
Leche y derivados (incluido lactosa)		x
Frutos de cáscara y derivados		x
Apio y derivados		x
Mostaza y derivados		x
Semillas de sésamo y derivados		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		x
Altramuces y derivados		x
Moluscos y derivados	x	

8. OGM

No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.