

CARNE DE MEJILLÓN COCIDA CONGELADA CON SALSA MANTEQUILLA AJO



ESPECIFICACIONES

MARCA

Pier 33 Gourmet.

ESPECIE

Mytilus chilensis.

INGREDIENTES

Carne de mejillón natural, salsa mantequilla ajo.

ZONA DE PESCA

Cultivado en Chile | Área FAO 87.

ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO EU

10727

CALIBRE

200-300 unidades por kilo.

PESO

Individual: 1/2 lb = 227 g (bolsa 10g + estuche 36g).

Peso neto: 2,7 Kg | **Peso bruto:** 3,27 Kg (caja 250g + bolsa 120g + estuche 180g).

ALÉRGENOS

Contiene moluscos, leche, sulfitos.

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y CONDICIÓN EN LOGÍSTICA

EMPAQUE PRIMARIO:

Film transparente.

EMPAQUE SECUNDARIO:

Estuche.

LITOGRAFÍA EMPAQUE SECUNDARIO

Best if used by: DD/MM/YYYY
L: 1251707140

MASTER:

Caja Pier 33.

CUBICACIÓN (HIGH CUBE 40 FT): 95327

4.400 cajas | 11.968 Kg | **Bruto:** 15.737 Kg

40 largo x 11 ancho x 10 alto.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLÓGICOS	ANÁLISIS	Verificación periódica			
		Límites		Categoría	
		m	M	n	e
	Rec. Total (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	3
	Salmonella en 25g	Ausencia		5	0
	St. Aureus (ufc/g)	10	100	5	1
	St. Coli (NMP/g)	10	100	5	3
	St. Aureus (A/P)	Ausencia en 1g		5	0
	L. Monocytogenes (ufc/g-A/P)	100		5	0
	Vidrio Parahaemolyticus	100		5	
	Coliformes Totales	Ausencia en 0,1g		NA	
QUÍMICOS	Cadmio (mg/Kg)	1		10	
	Plomo (mg/Kg)	2		10	
	Mercurio (mg/Kg)	0,5		10	
	Arsénico (mg/Kg)	5		10	
	NBVT (mg/100g)	30		5	
	Benzopirenos (HAP)	0,005 ppm			
	Veneno Paralítico de Moluscos	<80 µg/100 g			
TOXINAS MARINAS	Veneno Diarreico de Moluscos	<160 µg Eq Ac Ocadaico/Kg <160 µg Eq Azaspiracidos/Kg <3,75 mg Eq Yesotoxinas/Kg			
	Veneno Amnésico de Moluscos	<20 µg/g			



Camanchaca®

CARNE DE MEJILLÓN COCIDA CONGELADA CON SALSA MANTEQUILLA AJO

**VALORES NUTRICIONALES
POR 100 g**

VALOR ENERGÉTICO:	733 KJ - 175 Kcal
GRASAS:	12,9 g
De las cuales saturadas:	3,62 g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,83 g
De los cuales azúcar:	0,28 g
PROTEÍNA:	10,56 g
SAL:	0,82 g

ETIQUETA CAMANCHACA CAJA MASTER

**CERTIFICADO POR**