



CIEN FUEGOS GASTRONOMIA.

Área:
**ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD**

Título del Documento:
FICHA TÉCNICA

Código: **ACP-P-GC-F05**

Versión: **01**

Página: 1 de 2

PRODUCTOR	PLANTA ACUAPESCA P131-CAS-AUPS			
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONCHA DE ABANICO EN MEDIA CONCHA			
ORIGEN	PERU (CULTIVO)			
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Argopecten purpuratus</i>			
INGREDIENTES	Concha de abanico, sin ingredientes ni aditivos			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOUR	Músculo blanco a cremoso, coral naranja brillante		
	ODOUR	Producto congelado: sin olor Producto descongelado: característico		
	SABOR	Sin ningún sabor inusual		
CARACTERÍSTICA BIOQUÍMICAS	ASP	< 20 mg ácido domoico/ kg		
	PSP	< 800 µg/ kg		
	DSP	< 160 µg de equivalentes de ácido ocadaico/ kg		
CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS	Gérmenes	m(Valor estándar)	M(Límite)	Método
	Aerobios mesófilos 30°C (UFC/g)	< 500000	1000000	ICMSF MICROBIOLOGY OF FOOD AND ANIMAL FEEDING STUFFS AND METHOD OF ENUMERATION. MÉTHOD 1, PÁG. 120-124 2DA ED. REIMPRESIÓN 2000
	Enumeración de E. coli (NMP/g)	< 230	-	ISO/TS 16649-3:2005. MICROBIOLOGY OF FOOD AND ANIMAL FEEDING STUFFS—HORIZONTAL METHOD FOR THE ENUMERATION OF B-GLUCURONIDASE-POSITIVE ESCHERICHIA COLI-PART 3: MOST PROBABLE NUMBER TECHNIQUE USING 5-BROMO-4-CHLORO-3-INDOLYL-B-D-GLUCORONIDE
	Enumeración de S. aureus (UFC/g)	< 100 UFC	1000 UFC	(+): ISO 66888-1 1999. MICROBIOLOGY OF FOOD AND ANIMAL FEEDING STUFFS—HORIZONTAL METHOD FOR THE ENUMERATION OF COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND OTHER SPECIES). PART 1 TECHNIQUE USING BAIRD PARKER AGAR, MEDIUM AMENDMENT 1:2003 INCLUSION OF PRECISION DATA.
	Salmonella (/25 g)	Ausencia	-	ISO6579:2002 TECHNICAL CORRIGENDIUM 1:2004 MICROBIOLOGY OF FOODS AND ANIMAL FEEDING STUFFS – HORIZONTAL METHOD FOR THE DETECTION OF SALMONELLA
	Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)	< 3	-	ICMSF 2DA EDICION 1983 VOL. 1, PARTE II,(TRADUCCION DE LA VERSION ORIGINAL 1978) PAGINA 211-217.
	Virus Hepatitis A	Ausencia	-	ISO/TS/15216-2:2013(E). MICROB. OF FOOD AND ANIMAL FEED - HORIZONTAL METHOD FOR DET. OF HEPATITIS A VIRUS AND NOROVIRUS IN FOOD USING REAL - TIME RT-PCR- PART 2: METHOD FOR QUALITATIVE DETECTION (2013-05-01)



CIEN FUEGOS GASTRONOMIA

Área:
**ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD**

Título del Documento:
FICHA TÉCNICA

Código: **ACP-P-GC-F05**
Versión: **01**
Página: 2 de 2

CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS	Diámetro valva	65 - 70 mm (25 - 35) 70 - 75 mm (20 - 30) 75 - 80 mm (15 - 20)	
	Peso Neto	Variable (15 bolsas x 12 unidades)	
	Glaseo	5-10 %	
ALÉRGENOS	Las conchas de abanico son moluscos (moluscos bivalvos)		
OMG	NO		
VALORES NUTRICIONALES (g/100g)	Energetic Value	(KJ)	375
		(Kcal)	89
	Fats		0.7
	of which Saturated fat acid		< 0.5
	Carbohydrates		5.5
	of which Sugars		1.0
	Proteins		15
	Salt		0.8
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Producto a ser almacenado y distribuido a <-18 ° C		
EMPAQUE	Bolsa sachet	Longitud Total	45 cm
		Espesor	2.5 mil
		Ancho	35 cm
	Bolsa granel	Longitud Total	29 cm
		Espesor	4 mil
		Ancho	23 cm
	Cajas	Color	White
		Dimensiones internas	39x28.4x18.4cm
		Tipo	Cartón corrugado