

	FICHA TÉCNICA <b>CONCHAS DE ERIZO DE MAR PORTO-MUIÑOS</b>	Revisión:05 15.03.2021
--	--	---------------------------

Nº RGSEAA

12.10205/C

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con las conchas de erizo de mar recogido en las aguas que bañan la costa gallega. Se extraen las gónadas del erizo y las conchas se lavan en agua clorada para desinfectarlas. Finalmente se aclaran con agua potable y se seleccionan a mano por tamaños, desechando aquellas no aptas para su venta.

## 3. DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre comercial	<b>Conchas de erizo de mar</b>
Nombre científico	<i>Paracentrotus lividus</i>
Origen	Galicia. España. Costa de Galicia (Golfo de Vizcaya y Aguas portuguesas)
Marca	PORTO-MUIÑOS
Presentación	En cajas de 70 unidades.
Tamaños Ø	Pequeño: <5 cm; Mediano: 5 – 6,5 cm; Grande: >6,5 cm
GTIN-13	8437001473045

## 4. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código numérico que se corresponde con la fecha de elaboración
- Fecha límite de utilización: 2 años desde la fecha de elaboración

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Apariencia:** Piezas homogéneas y enteras. Ausencia de impurezas físicas o materias extrañas
- **Olor y sabor:** Ningún olor o sabor indicativo de descomposición, oxidación o contaminación.

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Recuento Total Aerobios Mesófilos	< 100 ufc/cm <sup>2</sup>
Enterobacterias	< 10 ufc/cm <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/cm <sup>2</sup>

	FICHA TÉCNICA <b>CONCHAS DE ERIZO DE MAR PORTO-MUIÑOS</b>	Revisión:05 15.03.2021
--	--	---------------------------

#### 7. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar limpio, seco y ventilado. Utilizar antes de la fecha indicada en el embalaje. Evitar el almacenamiento en contacto con el suelo.
- **Intención de uso:** Se utilizan como soporte para presentar el caviar de erizo y otros platos elaborados con productos del mar.
- **Destino final:** Restauración, tiendas o industrias especializadas en productos del mar y tiendas gourmet.

#### 8. GARANTÍAS

- Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's) según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.
- El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, según RD 348/2001. - Reglamento 1441/2007 que modifica al 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 202/2014 y Reglamento (UE) 2018/213 –sobre el uso de bisfenol A-, y Reglamento (UE) 2018/831 que modifican al 10/2011 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros (incluyendo algas)
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales REGLAMENTO (UE) No1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1047/2021 sobre declaraciones nutricionales
- Reglamento (CE) No1924/2006 del parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
- Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano (Solo en productos de la pesca)
- Real Decreto 1385/2009, de 28 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano
- sección1ªdel capítulo XVI(“conservas animales y vegetales”)del código alimentario español aprobado por decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (boe de 23 de octubre, p. 14426)

#### 9. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contienen gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO*
Moluscos y productos a base de moluscos	NO*
Pescado y productos a base de pescado	NO*
Huevos y productos a base de huevo	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO



	FICHA TÉCNICA <b>CONCHAS DE ERIZO DE MAR PORTO-MUIÑOS</b>	Revisión:05 15.03.2021
--	--	---------------------------

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / Kg o 10 mg / l expresado en SO <sub>2</sub>	NO

*\*Ausencia, aunque puede contener por presencia en el ecosistema*