

	FICHA TÉCNICA CARNE DE ERIZO DE MAR	Código de producto: 4032
		Fecha: 17/09/2025 Rev.: 00
		Página 1 de 2

Producto: Erizo de mar

Nombre científico: *Loxechinus albus*

Descripción del producto: Erizo de mar congelado grado A

Código de producto: 4032

Método de producción: Captura silvestre

Método de captura: Pesca artesanal

Origen: Chile

Información sobre alérgenos: Contiene mariscos

Características organolépticas:

- **Color:** Típico
- **Olor:** Típico
- **Sabor:** Típico


Manipulación y/o procesamiento: Selección, limpieza, escaldado, enfriamiento, goteo, moldeado, rayos X, congelación y envasado.

Formato del producto:

- Carne entera de erizo de mar
- Barqueta de 100 g
- Grado A
- Sin aditivos



Carne de erizo de mar (100 g)

	FICHA TÉCNICA CARNE DE ERIZO DE MAR	Código de producto: 4032
		Fecha: 17/09/2025 Rev.: 00
		Página 2 de 2

Características químicas/físicas:

- Cuerpos extraños: Ninguno (metal, plástico, vidrio y otros materiales inapropiados).

Características microbiológicas:

- *Recuentos Totales*: $<1 \cdot 10^5$
- *Coliformes Totales*: Ausencia/25 g
- *E. coli*: Ausencia/25 g
- *Salmonella*: Ausencia/25 g
- *Staphylococcus aureus*: < 100 ufc/g
- *Vibrio*: < 100 ufc/g

Envasado/ Almacenamiento:

Envase primario: bandeja de plástico de 100 g cada una

Envase secundario: Caja de porex de 5 Kg de 45 cm de largo, 40 cm de ancho y 37 cm de alto.

Información del envase: Nombre del producto, peso neto código del producto, número de lote, origen y fecha de consumo preferente.

Información nutricional (por 100 g):

Datos Nutricionales (por 100 g):
<ul style="list-style-type: none"> • Energía: 92 Kcal / 385,2 KJ • Grasa total: 2,8 g De la cuales saturadas: 0,8 g • Carbohidratos: 6,3 g De los cuales azúcares: 0 g • Proteínas: 10,3 g • Sal: 0 g

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Guía de las cualidades nutricionales de los productos procedentes de la pesca extractiva y de la acuicultura: binomio riesgo-beneficio*. 2012.

Disponible a: https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/pesca/temas--nuevo/calidad-y-seguridad-alimentaria/documentos/14-guiacualidades_nutricionales_tcm7-248651.pdf