



FICHA TÉCNICA CARNE DE VIEIRA (10 X 22-23 PIEZAS)

Código de producto: 4137

Fecha: 09/09/2025

Rev.: 00

Página 1 de 3

Producto: Vieira Carne U10

Nombre científico: *Pecten maximus*

Descripción del producto: Vieira Carne U10

Código de Producto: 4137

Método de producción: Salvaje

Método de captura: Dragas para barcos

Origen: Japón

Información alérgenos: Contiene moluscos.

Características organolépticas

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

Ingredientes: Carne de vieira (70%), agua (28%), sal, corrector de acidez (E331), aroma natural, dextrosa, antioxidante (E330).

Formato del producto:

- Paquetes de 10-20 piezas.





FICHA TÉCNICA CARNE DE VIEIRA (10 X 22-23 PIEZAS)

Código de producto: 4137

Fecha: 09/09/2025

Rev.: 00

Página 2 de 3

Características microbiológicas:

- Escherichia coli: < 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus: < 1000 ufc/g
- Listeria monocytogenes: <100 ufc/g
- Clostridia: < 1000 ufc/g

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Envasado / Almacenamiento:

Envasado primario: Se envasan todas en terrina.

Envasado secundario: Envase de cartón


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

Almacenamiento: Producto refrigerado, mantener entre 0-2°C para conservar las propiedades del producto.

Datos Nutricionales (por 100 g):

- Energía: 69,94 Kcal / 293,02 KJ
- Grasa total: 0,11 g
De la cuales saturadas: 0,01 g
- Carbohidratos: 3,33 g
De los cuales azúcares: 0,07 g
- Proteínas: 12,85 g
- Sal: 0,97 g

Fuente: Proveedor. (Este es un producto natural, los valores pueden cambiar según la temporada, la alimentación y la edad.)

	FICHA TÉCNICA CARNE DE VIEIRA (10 X 22-23 PIEZAS)	Código de producto: 4137
		Fecha: 09/09/2025 Rev.: 00
		Página 3 de 3

Uso previsto:

Una vez abierto el envase al vacío, se deberá proteger para que no entre en contacto el aire. No apto para consumo crudo. Freír en aceite durante 2 minutos por cada lado.

Los moluscos están incluidos en la lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

Observaciones:

1. Los productos no contienen materias primas de origen genéticamente modificado, en conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y el Reglamento (CE) n.º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.