

Zamburiñas

seleccionadas

de las rías gallegas.



1. IDENTIFICACION PRODUCTO

Fabricante: **CONSERVAS AREOSO**

Producto: **ZAMBURIÑA (Chlamys varia)**

Especificaciones: **Zamburiña de tamaño homogéneo en salsa de vieira. Seleccionadas a mano**

Ingredientes: **Zamburiña, tomate, aceite de oliva, cebolla, sal y especias. Todo es producto natural. Sin ningún tipo de colorante ni conservante**

Registro sanitario fabricante: **12.03516/PO**

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- Formato: **RO -125 ALUMINIO F.A.**
- Capacidades y pesos: **CAPACIDAD: 125 grs; P. NETO: 115 grs; P. ESCURRIDO: 68 grs**

2. PROCESO DE ELABORACION:

La zamburiña es procesada de la misma manera que el mejillón. Cuando se obtiene la vianda se manipula de distinta manera que se le retira el hepatopáncreas a la zamburiña, para darle una mayor calidad.

Después de esto se fríe y pasa a ser empacada. La lata en donde se empaca presenta una cantidad determinadas de

tomate, para luego añadir la zamburiña y por último el aceite de la salsa. A continuación se cierra y esteriliza con los valores característicos y adecuados para dichos procesos. Y ya está lista para su almacenamiento y posterior venta.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO:

- Aspecto apertura: **tamaño uniforme de las piezas.**
- Líquido cobertura: **color y olor normales.**
- Empaque: **Correcto**
- Exudado acuoso: **< 3%**
- Color: **Propio / Homogéneo**
- Olor: **Propio**
- Sabor: **Agradable.**
- Textura: **Buena.**

4. CONTROL NUTRICIONAL.

Las zamburiñas en salsa de vieira que presentamos tienen la siguiente composición nutricional:

- Valor energético: **125 Kcal.**
- Proteínas: **8 g**
- Carbohidratos: **2 g**
- Grasas: **9 g**
- Calcio: **80 mg**
- Hierro: **4.5 mg**

5. CONTROL DE TOXINAS Y MICROBIOLÓGICO

Estos controles se realizan de forma periódica y a través de laboratorio acreditado

- Aerobios mesófilos **ausencia /g**
- Toxina botulínica **ausencia**
- Esporos de Bacillaceae **ausencia /g**

Los valores anteriormente citados cumplen la normativa microbiológica de la Orden de 2 de agosto 1991(BOE nº 195, 15 de agosto de 1991) por lo que se aprueban las normas microbiológicas aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura.

Se realizarán análisis de biotoxinas ASP, PSP y DSP por cada proveedor y productor con una frecuencia de un análisis por cada tres partidas de molusco que entra en fábrica y siempre que haya dudas.

Los valores que no se deben sobrepasar en las biotoxinas:

- Biotoxina ASP: **< 20 microgramo/gr de acd. Domoico.**
- Biotoxina DSP: **negativa**
- Biotoxina PSP: **< 80 microgramo/ 100 gr.**

6. CIERRE Y ESTERILIZACION

- Parámetros correspondientes al cierre: **altura de cierre, espesor de cierre, gancho de cuerpo, gancho de tapa, traslape, penetración de gancho de cuerpo.**

Zamburiñas

seleccionadas

de las rías gallegas.



- Esterilización: datos de tablas aplicados en fabricación.

7. CALIDAD DEL PRODUCTO

Conservas Areoso, dentro de su preocupación por la calidad y garantía del producto, ha dispuesto para realizar y trabajar en la **ISO 22.000**. Este proyecto tiene luz verde y se está convirtiendo en el próximo reto de la gerencia de C. Areoso, que a corto plazo se hará realidad, para dar mayor garantía de calidad de nuestros productos a nuestros clientes.

Es obvio decir que C. Areoso presenta como base de la **ISO-22.000** el **Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** como herramienta de control de los procesos elaborados en fábrica. Este Manual ya está instalado y consolidado como tal, ya que es a través de él como se realiza el control de todos los procesos de elaboración del producto.

El Manual de APPCC está a disposición de los clientes para verificar cualquier punto que estimen oportuno. Además el Manual de APPCC sigue instrucciones y correcciones realizadas por inspectores de Sanidad, dependientes de la Xunta de Galicia, los cuales dan por correcto el Manual de APPCC de **Conservas Areoso**.

8. DEFINICION DE LA VIDA UTIL.

La vida útil prevista depende del liquido de cobertura que va con el producto: si es aceite bien de oliva o bien de girasol: tendrá una duración de 6 años. El resto de las preparaciones tendrá una vida útil de cuatro años.

Pasados estos años no hay garantía de inocuidad del producto.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Se almacenaran en lugar seco y fresco sin humedad alguna. Se ordenaran por producto y formato, bien localizado y bien identificado.

10. EMBALAJE.

Se estucharan en sus respectivos estuches, coincidiendo formato y estuche. A continuación se meterán los estuches en cajas de 25 latas de capacidad. En las cajas se adjuntará una etiqueta informando de lo que contiene la caja, con toda la información necesaria y obligatoria.

11. INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION, PREPARACION Y USO.

- Al abrir consumir inmediatamente en su totalidad.
- No guardar en el frigorífico una vez abierto: pierde calidad.
- Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el estuche.

12. CONSEJOS PARA LA PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE.

- Evitar tirar el aceite por los desagües.
- Las latas son material reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.

13. METODO DE DISTRIBUCION.

Se distribuirán según las condiciones del cliente, bien en cajas, contando como unidades cada caja, o bien en agrupadas las cajas en pales.

- ***El producto fabricado tiene su fiabilidad en la trazabilidad adquirida.***