

	FORMATO	Código	F-07-01
		Version	04
	ESPECIFICIACIÓN TECNICA	Fecha	25-08-22
		Página	1-3

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE CON CORAL DE VIEIRA DEL PACIFICO CONGELADO INDIVIDUALMENTE		
ORIGEN	PERÚ, las vieiras son criadas en granjas con certificación ASC		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Argopecten purpuratus</i>		
INGREDIENTES	Vieiras, sin ingredientes ni aditivos		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Músculo blanco a cremoso, coral naranja brillante	
	OLOR	Producto congelado: sin olor Producto descongelado: característico	
	SABOR	Sin ningún sabor inusual	
CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICA	ASP	< 20 mg ácido domoico/ kg	
	PSP	< 0.8 mg/ kg	
	DSP	< 0.16 mg de equivalentes de ácido ocadaico/ kg	
	AZASPIRACIDOS	< 0.16 mg/kg	
	YESSOTOXINAS	< 3.75 mg/kg	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Gérmenes	M (Valor estándar)	M(Límite)
	Aerobios mesófilos 30°C (UFC/g)	< 500000	1000000
	Enumeración de Escherichia coli (NMP/ g)	100	500
	Enumeración de S. aureus (UFC/g)	< 100	1000
	Salmonella (/25 g)	Ausencia	
	Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)	10	100
CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS	Grado	20-40 /Lb.	
	Peso Neto	10 kg (1 x10kg, compensado)	
	Glaseo	5-10%	

	FORMATO	Código	F-07-01
		Version	04
	ESPECIFICIACIÓN TECNICA	Fecha	25-08-22
		Página	1-3

VALORES NUTRICIONALES (g/100g)	Valor energético (KJ) 413 (Kcal) 99 Grasas 1.6 de los cuales ácidos grasos saturados 0.8 Carbohidratos 6.0 de los cuales Azúcares 0.6 Proteínas 15.0 Sal 0.6 Fibra 0.0
ADITIVOS	Exentos de aditivos y productos de polifosfatos
ALÉRGENOS	Las vieiras son moluscos (moluscos bivalvos)
OGM	No
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Producto a ser almacenado y distribuido a <-18 ° C
USO	Como un producto fresco. (En el caso del consumo por una población sensible, se recomienda cocinar en el corazón)
CERTIFICACIONES DE PLANTA	IFS, BRC, HACCP, MSC CoC, ISO 9001-2015, BASC
CERTIFICACIONES DE GRANJA	Certificación ASC
OPTIMUM DURATION OF CONSERVATION	24 meses

	FORMATO	Código	F-07-01
		Version	04
	ESPECIFICIACIÓN TECNICA	Fecha	25-08-22
		Página	1-3



Acuacultura y Pesca SAC, se compromete a preservar y mantener la confidencialidad de la propiedad de sus clientes

FECHA: Junio 2025