

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Perna canaliculus</i>	INGREDIENTES (%)	Mejillón de labio verde (60%), agua.		
MATERIA PRIMA PRINCIPAL					
ZONA DE CAPTURA	FAO 81	OMG	No contiene		
MÉTODO CAPTURA	Acuicultura				
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
OL120 HFA	100	69			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA	Firme y uniforme	
COLOR	Característico para la especie: gama de color desde rojizo a blanquecino		LÍQUIDO DE COBERTURA	Agua	
SABOR	Característico		UNIDADES ROTAS	Ausencia	
ASPECTO	Ejemplares compactos y fácilmente separables		MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
pH	(4-5.5)	Potenciométrico			
Cloruros	(1.2-2 %)	Volhard			
Mercurio	0.5 ppm	Absorción atómica			
Cadmio	1.0 ppm	Absorción atómica			
Plomo	1.5 ppm	Absorción atómica			
Estaño	200 ppm	Absorción atómica			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia	Recuento en placa			
Esporos de Bacillaceae	10 esporas	Recuento en placa			
Toxina botulínica	Ausencia	Bioensayo en ratón			
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia	Incubación a 37°C durante 7 días.			
BIOTOXINAS					
PARAMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
PSP	80 µ eq.saxitoxina/100 g	Bioensayo en ratón			
ASP	20 µ/kg	HPLC			
AZA	160 µ/kg	Bioensayo en ratón			
AO / DTX / PTX	160 µ/kg	CL-MS			
YTX	3,75 mg/kg	CL-MS			
NUTRICIONALES	Por 100 g de producto escurrido				
	Valores medios				
Proteína bruta	17 g				
Humedad	75%				
Cenizas	1,7 g				
ADITIVOS:	No contiene.				
USO PREVISTO	Consumo directo.	VIDA ÚTIL	4 años.		
MODO DE EMPLEO	Abrir la lata y servir directamente.				
FORMA DE PRESENTACIÓN	Individuos enteros, desprovistos de la concha.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir en su totalidad o bien trasvasar a un recipiente adecuado y almacenar en el frigorífico cubierto en su totalidad por el líquido de envasado un máximo de 48h.				
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.				