

FICHA TÉCNICA

FT-09-01 REV: 03

Fecha: 18/05/2023

Página 1 de 3

1. PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Navaja.
NOMBRE CIENTÍFICO: *Ensis arcuatus*.
PAÍS DE ORIGEN: España.
ZONA DE CAPTURA: Atlántico nordeste.
Aguas portuguesas – este. Zona FAO 27. División IXa.

Nº REGISTRO SANITARIO:

ES
12.07110/PO
UE

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Navaja cocida al natural congelada.

3. INGREDIENTES

Navaja

4. PARÁMETROS ANALÍTICOS

Nutricionales: (valores medios por 100gr)

Valor energético	437 kJ/ 104 kcal
Grasas	3 g
de la cuales saturadas	1.9 g
Hidratos de carbono	3.3 g
de los cuales azúcares	0.75 g
Proteínas	15.9 g
Sal	1.01 g

Organolépticos:

Color	Coloración típica de la especie
Olor	Fresco y marino
Sabor	Salado y yodado
Textura	Suave y firme

Microbiológicos:

Parámetro	Límite aceptación	Legislación aplicable
E.coli	<10 NMP/g	Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Salmonella spp.	Ausencia en 25g	
Listeria	Ausencia en 25g	
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g	

Químicos:

Parámetro	Límite aceptación	Legislación aplicable
Mercurio	0,5 mg/kg peso fresco	Reglamento (UE) 2023/915 de

Redactado por:
Responsable de Calidad
Laura Troitiño

Revisado y Aprobado por:
Gerencia
Josefina Montes

FICHA TÉCNICA

FT-09-01 REV: 03

Fecha: 18/05/2023

Página 2 de 3

Cadmio	1,0 mg/kg peso fresco	la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos
Plomo	1,5 mg/kg peso fresco	
Suma de dioxinas	3.5 pg/g peso fresco	
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas	6.5 pg/g peso fresco	
PCBs	75 ng/g peso en fresco	
Benzo(a)pireno	5 µg/kg peso fresco	
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	30,0 µg/kg de peso fresco	
Perfluoroalquiladas (PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS)	PFOS 3,0 µg/kg peso fresco PFOA 0,70 µg/kg peso fresco PFNA 1,0 µg/kg peso fresco PFHxS 1,5 µg/kg peso fresco	

Biotoxinas:

Parámetro		Límite aceptación	Legislación aplicable
ASP	Ácido domoico (DA)	20 mg/Kg	REGLAMENTO (CE) 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
DSP	Ácido ocadaico (AO)	160 µg equivalentes de ácido ocadaico/Kg	
	Dinofisistoxinas (DTX)		
	Yesotoxinas (YTX)	3.75 mg de equivalentes de yesotoxina/Kg	REGLAMENTO 2021/1374 que modifica el anexo III del Reglamento 853/2004 sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal.
	Azaspirácidos (AZA)	160 µg de equivalentes de azaspirácido/Kg	
PSP	Saxitoxinas (STX)	800 µg/Kg	REGLAMENTO 786/2013 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) no 853/2004 del relativo a los límites autorizados de yesotoxinas en moluscos bivalvos vivos

Fisicoquímicos:

Actividad del agua (Aw)	0.98
pH	5.8

5. ALÉRGENOS*

FICHA TÉCNICA

FT-09-01

REV: 03

Fecha: 18/05/2023

Página 3 de 3

	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE		PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
Cereales con GLUTEN			SOJA		
CRUSTÁCEOS			LECHE		
PESCADO			FRUTOS DE CÁSCARA		
MOLUSCOS	X	NAVAJA	APIO		
HUEVO			SÉSAMO		
CACAHUETE			SULFITOS >10ppm		
MOSTAZA			ALTRAMUCES		
(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado.					

6. DECLARACIÓN DE OGM

Conforme a la legislación vigente, el producto está libre de OGM's (Organismos Modificados Genéticamente).

7. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa plástica de 6 ud (entre 100g y 120g) o 12 uds (entre 200g y 220g).

8. ETIQUETADO

En proceso

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a una temperatura inferior a -18°C. Descongelar el envase cerrado entre 0 y 4°C en menos de 24 horas. Una vez descongelado, no volver a congelar. Conservar entre 0 y 4°C y consumir antes de 29 días. Una vez abierto, consumir antes de 24 horas.

10. USO ESPERADO

EN FRÍO: descongelar, abrir el envase, verter el contenido en un recipiente y preparar al gusto. **MICROONDAS:** descongelar, abrir el envase en el microondas y calentar entre 1 y 2 minutos a temperatura media. **EN CAZUELA:** descongelar, abrir el envase, verter el contenido en una cazuela a fuego lento 2 o 3 minutos.

11. POBLACIÓN DE DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es/>.

12. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

La fecha de consumo preferente, se indica en el etiquetado y es de 24 meses desde la fecha de congelación. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 24 horas.