



# mejillón procedente de cultivo ecológico de las Rías Gallegas



Envasado en atmósfera protectora

## PRODUCCIÓN CONTROLADA

El mejillón procedente de cultivo ecológico, está controlado por el Consello Regulador de Agricultura ecológica. Para poder obtener la certificación de este mejillón se deben llevar a cabo una serie de medidas regladas:

- La semilla debe proceder de zonas controladas y llevar un registro de recolección de semilla.
- Cultivo en cuerdas, nunca debe sobrepasar por unidad de producción las 500 bateas, y estas no sobrepasarán los 20 metros de altura. Durante el ciclo de producción no se realizarán aclarados de las cuerdas, sin embargo, se permitirá la subdivisión de dichas cuerdas siempre que no se incremente la densidad.
- Debe permanecer un periodo de tres meses mínimo en la unidad de producción acuícola.

## UNIDAD DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA:

- Se debe aportar una evaluación medioambiental: la ubicación de la instalación debe estar situada en zona con aguas calificadas por su limpieza.
- Plan de gestión medio ambiental: quedan prohibidas determinadas pinturas especiales habituales en el cultivo convencional, realizar una correcta gestión de residuos.
- Plan de gestión de sostenibilidad

## VISITAS DE CONTROL ESPECÍFICAS PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS:

En lo que respecta a la producción de moluscos bivalvos, las visitas de inspección tendrán lugar antes y durante la producción máxima de biomasa.

## ETIQUETADO:

El mejillón gallego procedente de cultivo ecológico y envasado en Galicia, debe llevar el siguiente distintivo:





## COMPOSICIÓN

### Mejillón procedente de cultivo ecológico

Nombre científico	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Método de producción	De cría
Zona de Captura o Cría	España/Portugal

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Tamaño **Gourmet** **35 - 45 piezas / Kg**

**Delicatessen** **>45 piezas / Kg**

## EMBALAJE

### MEJILLÓN BIO

### ENVASE

### ENVASES / CAJA

### PALETIZADO

ATMÓSFERA PROTECTORA	BANDEJA 1Kg	4 BANDEJAS	8 CAJAS x 13 ALTURAS: 104 CAJAS
ATMÓSFERA PROTECTORA	BANDEJA 1Kg	9 ó 12 BANDEJAS	6 CAJAS x 6 ALTURAS: 36 CAJAS

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

Refrigerado de 2 a 5°C (+3°C)

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	259kJ/61kcal
Grasas	1,4g
de las cuales saturadas	0,35g
Hidratos de carbono	3g
de los cuales azúcares	0g
Fibra alimentaria	1g
Proteínas	8,7g
Sal*	2,1g



\* Presente de forma natural en el alimento.

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE



[www.grupolinamar.com](http://www.grupolinamar.com)

