



mejillón biológico ya cocido en su jugo



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 Bio en su jugo

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

COCOTTE 400g

6 BANDEJAS

10 CAJAS x 10 ALTURAS: 100 CAJAS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

Refrigerado de 0 a 4°C en todas sus fases.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	149kJ/35kcal
Grasas	1,0g
de las cuales saturadas	0,3g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,6g
Sal	1,8g



Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE

galicia
calidade



www.grupolinamar.com

