Natural Green Lipped Mussels
Mejillones de Labio Verde al Natural

DOCUMENT CONTROL / CONTROL DOCUMENTAL



Document Documento	Finished Product Technical Sheet / Ficha Técnica de Producto Terminado
Annex Anexo	Annex II / Anexo II
Revision number Nº de revisión	2
Revision date Fecha de revisión	October 2025 / Octubre 2025
Product code Código de producto	S36029202
Original document pagination Paginación del documento original	Page 1 of 1 / Página 1 de 1

PRODUCT INFORMATION / INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Scientific name Nombre científico	Perna canaliculus
Ingredients (%) Ingredientes (%)	Green-lipped mussel 60%, water / Mejillón de labio verde 60%, agua
Main raw material Materia prima principal	
Catch area Zona de captura	FAO 81
Production method Método de producción	Aquaculture / Acuicultura
GMOs OMG	Does not contain No contiene
Allergens Alérgenos	Contains molluscs Contiene moluscos
Additives Aditivos	None No contiene

FORMATS / FORMATOS

Format code **Código formato**	**Commercial format** **Formato comercial**	**Net weight** **Peso neto**	**Drained weight** **Peso escurrido**
OL120 HFA	125 g	115 g	69 g
OL90 HFA	90 g	85 g	45 g

130 kcal / 544 kJ	18.5 g	5.8 g	73.9%
Energy / Energía	Protein / Proteína	Totalfat / Grasas	Moisture / Humedad

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Smell Olor	Pleasant,intenseand specific Agradable, intenso y específico
Colour Color	Characteristic of the species, ranging from reddish to whitish tones Característico de la especie, con tonos que van del rojizo al blanquecino
Taste Sabor	Characteristic Característico
Appearance Aspecto	Compact and easily separable specimens Ejemplares compactos y fácilmente separables
Texture Textura	Firm and uniform Firme y uniforme
Packing medium Líquido de cobertura	Water Agua
Broken units Unidades rotas	None Ausencia
Foreign matter Materias extrañas	None Ausencia

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parameter **Parámetro**	**Maximum limit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
pH	4-5.5	Potentiometric Potenciométrico
Chlorides Cloruros	1.2-2%	Volhard
Arsenic Arsénico	10.0 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Mercury Mercurio	0.3 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Cadmium Cadmio	2.0 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Lead Plomo	5.0 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Tin Estaño	200 ppm	Atomic absorption Absorción atómica

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parameter **Parámetro**	**Maximum limit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
Mesophilic aerobes (31±1 °C) and thermophiles (44±1 °C) Aerobios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Absent Ausencia	Plate count Recuento en placa
Bacillaceae spores Esporos de Bacillaceae	10 spores 10 esporas	Plate count Recuento en placa
Botulinum toxin Toxina botulínica	Absent Ausencia	Mouse bioassay Bioensayo en ratón
Microbiological stability at 37 °C (7 days) Estabilidad microbiológica a 37 °C (7 días)	Absent Ausencia	Incubation at 37 °C for 7 days Incubación a 37 °C durante 7 días

MARINE BIOTOXINS / BIOTOXINAS MARINAS

Parameter **Parámetro**	**Maximumlimit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
PSP	80 µg saxitoxin equivalent/100 g / 80 µg eq. saxitoxina/100 g	Mouse bioassay Bioensayo en ratón
ASP	20 µg/kg	HPLC
AZA	160 µg/kg	Mouse bioassay Bioensayo en ratón
AO / DTX / PTX	160 µg/kg	LC-MS
YTX	3.75 mg/kg / 3,75 mg/kg	LC-MS

NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Per100gnetweight - averagevalues / Por100gdepesoneto - valoresmedios

Energy value Valor energético	130 kcal / 544 kJ
Crude protein Proteína bruta	18.5 g / 18,5 g
Moisture Humedad	73.9% / 73,9%
Ash Cenizas	0.98 g / 0,98 g
Total fat Grasas totales	5.8 g / 5,8 g
Fibre Fibra	< 0.3 g / < 0,3 g

USE, PRESENTATION & STORAGE / USO, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Intendeduse Uso previsto	Ready to eat Listo para consumir
Instructions for use Modo de empleo	Open the can and serve directly Abrir la lata y servir directamente
Presentation Forma de presentación	Whole individual, shell removed Ejemplar entero, sin concha
Shelf life Vida útil	4 years 4 años
Storage and distribution conditions Condiciones de almacenamiento y distribución	Store in a cool, dry place. Once opened, consume completely or transfer to a suitable container and refrigerate, fully covered by the packing liquid, for up to 48 hours. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir completamente o transferir a un recipiente adecuado y mantener refrigerado, totalmente cubierto por el líquido de cobertura, durante un máximo de 48 horas.

LABELLING / ETIQUETADO

Applicable requirements Requisitos aplicables	According to applicable EU legislation Según la legislación aplicable de la UE

PACKAGING OPTIONS/ OPCIONES DE PACKAGING

