



# FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

## MEJILLONES EN ESCABECHE

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

V:00/22

|                                                                                                                                |  |                                                               |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ARTÍCULO:</b><br>MEJILLONES FRITOS ESCABECHE                                                                                |  | <b>PIEZAS:</b><br>8/12                                        | <b>REGISTRO SANITARIO:</b> 40.10526/TO<br><b>CLASIFICACIÓN COMERCIAL:</b> Mediano |
| <b>INGREDIENTES:</b> Mejillón ( <i>Mytilus Galloprovincialis</i> ) , aceite de oliva, vinagre de vino, ajo, laurel y especias. |  |                                                               |                                                                                   |
| <b>ALERTA ALÉRGENOS:</b> Moluscos                                                                                              |  | <b>PESO NETO:</b> 110 gramos <b>PESO ESCURRIDO:</b> 70 gramos |                                                                                   |
| <b>ESTERILIZACIÓN:</b><br>Tiempo (min): 35                                                                                     |  |                                                               |                                                                                   |