

Versión: 0 [Ver versiones](#)

Fecha alta: 25/03/2026 Sustituye versión: de

MEJSV OL-120 EST.13-18 Chile R-ISABEL/25**MEJILLONES EN SALSA VIEIRA****INFORMACIÓN GENERAL**

Referencia:	3241491200	Formato:	OL-120
Denominación comercial:	MEJSV OL-120 EST.13-18 Chile R-ISABEL/25		
Denominación legal:	MEJILLONES EN SALSA VIEIRA		
Peso neto:	115 g	Marca:	ISABEL
Peso neto escurrido:	69 g	Código EAN:	8410111004101
Tipo conservación:	NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO		
Ficha técnica cliente:	No existe ficha de cliente		
Certificaciones:			

CONTACTO BOLTON FOOD SL.

Area	Cargo	Nombre	Tif	Tif2	Fax	Email	Disponibilidad
Comercial	Director	Uri Ortega		607 970 751		uortega@boltoncile.es	Horario Laboral
Aseguramiento Calidad	Responsable	David Pesantes Bravo	986 735 046	678 135 485		dpesantes@boltonfood.com	24h /365 días

PLANTAS PRODUCTIVAS

Planta	Dirección	CP / Ciudad	País	Teléfono
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Pesqueira, 171 - Cabo de Cruz	15939 Boiro	ESPAÑA	981 844 143

PLANTAS PRODUCTIVAS - CONTACTOS

Planta	Area	Cargo	Nombre	Tif	Tif2	Fax	Email	Disponibilidad
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Calidad	Responsable	Olaya Pérez Otero	(+34) 986 735 934	(+34) 981 844 143	(+34) 986 731 947	operez@boltonfood.com	Horario laboral

PLANTAS PRODUCTIVAS - REGISTROS SANITARIOS

Planta	Registro
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	12.00543/C

PLANTAS PRODUCTIVAS - CERTIFICACIONES (calidad, seguridad alimentaria,..)

Planta	Certificación	Calificación	Fecha certificado	Entidad
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Certificado ISO 9001:2015	Certificada	06/07/2022	AENOR
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Certificado CRAEGA - Productos Ecológicos (ES)	Conforme	18/01/2024	ENAC
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Certificado ISO 22005	Certificada	04/12/2025	DNV
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Registro del laboratorio para análisis de autocontrol	Registrado	01/10/2020	Xunta de Galicia
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Certificado ISO 9001:2015 IQnet	Certificada	06/07/2022	AENOR
BOLTON FOOD, S.L. - CABO DE CRUZ	Certificado ISO 45001:2018	Certificada	10/01/2022	DNV

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación legal:	MEJILLONES EN SALSA VIEIRA
Descripción producto:	Se entiende por conservas de mejillones los productos obtenidos a partir de las especies <i>Mytilus</i> , envasadas en los medios de cobertura adecuados, en recipientes herméticos y esterilizados convenientemente por tratamiento térmico.
Aceite utilizado:	Aceite refinado de girasol.
Porcentaje max. migas:	N/A
Dolphin safe:	NO
pH del producto final:	4,5 - 5,5
Conservación y estabilidad biológica:	Producto herméticamente cerrado sometido a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontinuos con sobrepresión por aire comprimido. Dicha esterilización le confiere la estabilidad característica a temperatura ambiente con vida útil testada de 4 años a partir del año de fabricación.
Tipo marcación lote:	Marcado con tinta indeleble
Ubicación de marcado:	En envase y estuche
Forma de marcado:	L-AA-DDD-X (L: lote AA: año DDD: día (1-365) X: letra división jornada (A, B, C,...))
Duración vida útil:	4 años a partir del año de fabricación.
Formato consumo preferente:	DD/MM/AAAA
Condiciones conservación:	NO REQUIERE CONDICIONES ESPECIALES
Uso esperado:	Directo para consumo
Observaciones:	Características del envase: Envase oval, hojalata recubierta de barniz sanitario y tapa fácil apertura. Capacidad de envase 120ml.

INFORMACIÓN GRÁFICA



Aspecto plato



Aspecto apertura

FORMULACIÓN

Ingrediente		Porcentaje
	MEJILLONES	60.83
Observaciones	<i>Mytilus chilensis.</i>	
	AGUA	13.79
Observaciones	98-10-10	
	ACEITE DE GIRASOL	13.61
Observaciones	90-10-05	
	TOMATE	9.79
Observaciones	93-10-23	
	SAL	0.88
Observaciones	92-10-03	
	AZÚCAR	0.51
Observaciones	93-10-17	
	AROMA CEBOLLA	0.40
Observaciones	60-70-03	
	AROMA AJILLO	0.11
Observaciones	60-70-02	
	AROMA LAUREL	0.04
Observaciones	68-30-00	
	AROMA PICANTE	0.04
Observaciones	60-30-00	
Total		100 %

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgeno		APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS	
Gluten	NO	Celíacos	SI
Cereales con gluten y/o derivados	NO	Intolerancia a la lactosa	SI
Leche y derivados	NO	Intolerancia al huevo	SI
Soja y/o derivados	NO		
Pescados y/o derivados	NO		
Crustáceos y/o derivados	NO		
Huevo y/o derivado	NO		
Cacahuets y/o derivados	NO		
Frutos secos de cáscara	NO		
Sésamo y/o derivados	NO		
Apio y/o derivados	NO		
Mostaza y/o derivados	NO		
Sulfitos	NO		
Altramuces y/o derivados	NO		
Moluscos y/o derivados	SI		
Lactosa	NO		
Otros	NO		

LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredientes: Mejillones de Chile (**moluscos**) (*Mytilus chilensis*), agua, aceite de girasol, concentrado de tomate (10%), azúcar y aromas naturales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto final
 Nº de porciones por envase: 1
 Tamaño porción: 115.00 g

A. Valores nutricionales

	IDR ¹	por 100g	por porción	IDR por porción
Valor energético (kJ)		728.0kJ	837.2kJ	
Valor energético (kcal)	2000.0	175.0kcal	201.2kcal	10%
grasas	70.0	13.0g	15.0g	21%
ácidos grasos saturados	20.0	1.6g	1.8g	9%
ácidos grasos monoinsaturados				
ácidos grasos poliinsaturados				
ácido oleico				
ácidos grasos omega-3		0.6g	0.7g	
trans				
colesterol				
hidratos de carbono	260.0	2.4g	2.8g	1%
azúcares	90.0	1.8g	2.1g	2%
polialcoholes				
almidón				
fibra alimentaria		0.0g		
proteínas	50.0	13.0g	15.0g	30%
fibra				
sodio	2.4			
sal	6.0	1.5g	1.7g	29%

B. Vitaminas

	VRN ²	por 100g	por porción	VRN por porción
Vitamina A Retinol	800.0			
Vitamina D Calciferol	5.0			
Vitamina E a-tocoferol	12.0			
Vitamina K Fitomeanadiona	75.0			
VitaminaC Enantiómero	80.0			
Vitamina B12 Tiamina	2.5			
Vitamina B2 Riboflavina	1.4			
Vitamina B3 Niacina	16.0			
Vitamina B6 Piridoxina	1.4			
Vitamina B9 Ácido fólico	200.0			
Vitamina B12 Cianocobalamina	2.5			
Vitamina B8 Biotina	50.0			
Vitamina B5 Ácido pantoténico	6.0			

C. Minerales

	VRN ²	por 100g	por porción	VRN por porción
Cloro	800.0			
Calcio	800.0			
Fósforo	700.0			
Magnesio	375.0			
Hierro	14.0			
Zinc	10.0			
Cobre	1.0			
Manganeso	2.0			
Flúor	3.5			
Selenio	55.0			
Cromo	40.0			
Molibdeno	50.0			
Yodo	150.0			
Potasio	2000.0			

D. Alegaciones Nutricionales en Etiquetado

Calorías	bajo en calorías	NO	Calorías	valor energético reducido	NO
Calorías	libre de calorías	NO	Grasas	bajo en grasas	NO
Grasas	libre de grasas	NO	Grasas	bajo en grasas saturadas	NO
Grasas	libre grasas saturadas	NO	Grasas	fuelle de acidos grasos omega-3	SI
Grasas	rico en acidos grasos omega-3	NO	Grasas	rico en grasas monoinsaturadas	NO
Grasas	rico en grasas poliinsaturadas	NO	Grasas	rico en grasas insaturadas	NO
Azúcar	bajo en azúcar	NO	Azúcar	con azúcares añadidos	NO
Azúcar	libre de azúcares	NO	Sodio/Sal	bajo en sal	NO
Sodio/Sal	libre de sal	NO	Sodio/Sal	muy bajo en sal	NO
Fibra	rico en fibra	NO	Fibra	fuelle de fibra	NO
Proteínas	rico en proteína	NO	Proteínas	fuelle de proteína	SI
Vitaminas y minerales	Fuelle de vitaminas y/o minerales	NO	Vitaminas y minerales	rico de vitaminas y/o minerales	NO
Otros	contenido de nutrientes u otras sustancias	NO	Otros	contenido incrementado de nutrientes	NO
Otros	contenido reducido de nutrientes	NO	Otros	light / lite	NO
Otros	natural	NO			

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Ley 17/2011 de 5 de -julio

Orden de 15 de Octubre de 1985, Norma mejillón - almeja - berberecho

RD 1086/2020 de 9 de Diciembre

RD 1164/2005 de 30 de Septiembre

RD 1334/1999 de 31 de Julio

RD 1669/2009 de 6 de Noviembre

RD 1801/2008, de 3 de Noviembre

RD 2220/2004 de 26 de Noviembre

RD 351/2025, de 30 de Abril

RD 61/2005, de 21 de Enero

RD 661/2012, de 13 de Abril

RD 293/2003 de 25 de Enero

Reglamento CE 1169/2011 de 25 de Octubre

Reglamento CE 1441/2007 de 5 de Diciembre

Reglamento CE 15/2011 de 10 de Enero

Reglamento CE 1830/2003 de 22 de Septiembre

Reglamento CE 1924/2006 de 30 de Diciembre

Reglamento CE 2073/2005 de 15 de Noviembre

Reglamento CE 852/2004 de 29 de Abril

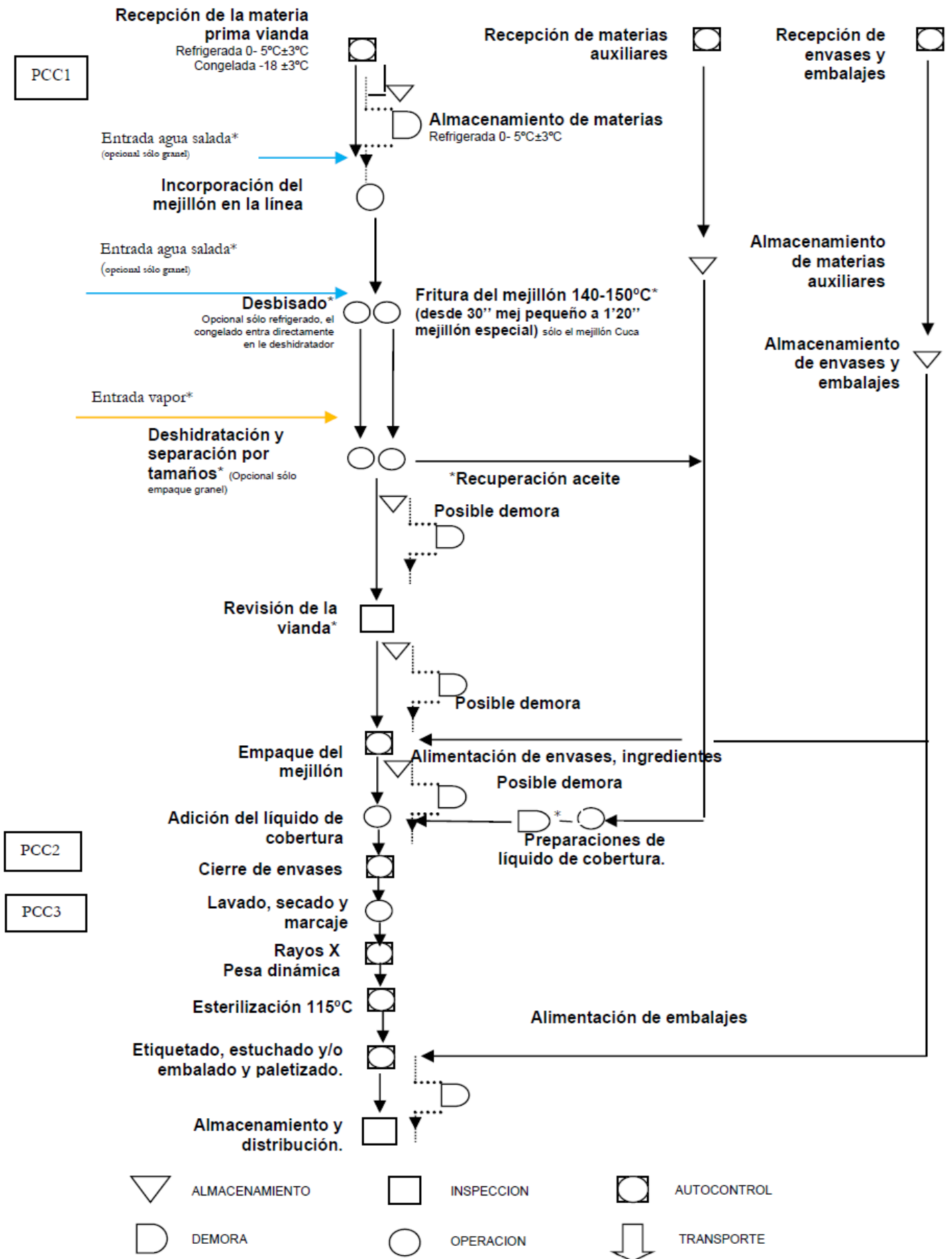
Reglamento CE 853/2004 de 29 de Abril

Reglamento CE 915/2023 de 25 de Abril

Reglamento UE 2104/2022 de 24 de Julio

PROCESO DE FABRICACIÓN

MEJILLON CABO DE CRUZ



Puntos de Control Críticos

ETAPA	PUNTO DE CONTROL CRÍTICO	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	FRECUENCIA	ACCIONES CORRECTIVAS	REGISTROS	RESPONSABLES (Funciones)
PCC1 Recepción de materias primas vianda cocida mejillón	Presencia de biotoxinas: ASP, DSP, PSP	Zona de extracción cerrada por SERNAPESCA. PSP ≤ 80 µg eq SX7/100g Ácido okadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas: 160 µg equiv AO/Kg Yessotoxinas: 3.75mg equiv TX/Y/Kg Azaspirácidos: 160µg equiv AZA/g ASP < 20 µg eq AD/100g	Control de la documentación aportada (packing list, certificado de autorización zonas de extracción SERNAPESCA) Análisis de toxina en materia prima lote(s) mayoritario(s) por contenedor recibido o, por producto final. Si se realiza en producto final el producto fabricado permanecerá bloqueado hasta resultado negativo de biotoxina analizada.	Cada contenedor recepcionado con verificación de la documentación.	Identificación e inmovilización de la mercancía Comunicación a proveedor Comunicación a autoridad competente Destrucción de la mercancía no conforme. Apertura de informe de No Conformidad.	Control de recepción de mejillón. RS-PC-05-06 Guía de transporte/ Certificado de extracción Resultado del control de toxinas por laboratorio externo o aportado por el proveedor afectado.	Personal de laboratorio realizará la recogida de muestra en planta (materia prima o producto final). Laboratorio externo acreditado realizará los análisis de toxinas Resp. de Calidad (Verificación de documentación SERNAPESCA con zonas de extracción conforme, indicando la conformidad en el registro de recepción de suministros. Aceptación/Rechazo de partidas- Aplicación de AC-NC)
PCC 2 CIERRE DE ENVASES	Contaminación microbiológica por falta de hermeticidad en el cierre del envase.	Compacidad ≤ 75% Solape ≤ 45 % Ausencia de defectos de cierre Sin fugas a: Hojalata (RO-100): 1.2kg/cm2 Aluminio (OL120/OL-115): 0.5 kg/ cm2 Aluminio RO-120: 0.8 kg/ cm2	Control interno de cierre Control visual de cierre. Visor de cierres en línea Control de presión	Comienzo de turno y cada 4 horas. Mínimo cada 40 minutos. En continuo Cada 4 horas	Paro inmediato del equipo de cierre. Verificación de condiciones de cierre antes de continuar fabricación. Aislar e identificar producto para verificación posterior. Apertura de informe de No Conformidad.	Control de cierre interno (Proyector) R2-PC-05-02 Control de cierre interno (desguace) R1-PC-05-02 Parte control visual de cierres R3-PC-05-02 Parte control de presión R1-PC-05-02	Resp. de Calidad/Mecánicos (Verificación de controles R1-PC-05-02/ R2-PC-05-02/ R3-PC-05-02 - Aplicación de AC) Personal de control de cierres (realización de controles)
PCC3 ESTERILIZACIÓN	Contaminación microbiológica del producto por tratamiento térmico inadecuado o ausencia del mismo	Desviación de tiempo o de la temperatura con respecto a parámetros fijados. Diferencia entre T gráfico y T termómetro < 1°C	Control de tiempo y temperatura según IC-05-03-01 Control de tiempo, temperatura en registrador Control puntual de temperatura durante la etapa de mantenimiento	Cada esterilización. Cada esterilización.	Repetir el tratamiento térmico o aislar todo el lote afectado según IC-05-03-01 Incrementar controles de incubación y revisar mercancía aislada. Revisión de los equipos/instrumentos afectados No utilizar los autoclaves hasta verificar que distribución de T° es homogénea.	Control de esterilización R1-PC-05-03 Gráficos de control de autoclaves. Control de esterilización R1-PC-05-03 Gráficos de control de autoclaves	Resp. Calidad (Revisión de R1-PC-05-03- Aplicación de AC) Personal de autoclaves (Realización del control R1-PC-05-03, cubrir registros)

MEDIDAS PREVENTIVAS INGREDIENTES

ACEITE	Medida preventiva
	Certificados de IP o análisis de PCR de producto suministrado.
	Control en recepción.
	Controles analíticos en la recepción de aceite: Mapa de ácidos grasos, acidez, Índice de peróxidos. (en caso de sospecha)
	Declaración de alérgenos.
	Declaración de proveedores ausencia de GMO.
	Entrega de fichas técnicas de productos.
	Entrega del albarán.
	Entrega del boletín de análisis en cada recepción.
	Número de registro sanitario de proveedores.
	Registro de lavado de cisterna.
AROMAS	Medida preventiva
	Boletín análisis en cada entrada.
	Control temp. recepción aromas refrigerados/ congelados. (5°C/-18°C)
	Declaración de alérgenos.
	Entrega del albarán.
	Fichas técnicas de productos.
	Registros de proveedores para realizar la actividad.
BASE SALSA	Medida preventiva
	Boletín de análisis en cada entrega.
	Controles analíticos de pH en conc. tomate.
	Declaración de alérgenos.
	Declaración de ausencia de pesticidas.
	Entrega de Albarán.
	Fichas técnicas de productos.
	Registros de proveedores para realizar la actividad.
CONDIMENTO	Medida preventiva
	Albarán de entrega.
	Declaración de alérgenos.
	Fichas técnicas de productos.
	Identificación de productos alergénicos.
	Registros de proveedores para realizar la actividad.
MOLUSCOS BIVALVOS	Medida preventiva
	Albarán de entrega.
	Certificado extracción en polígonos.
	Control de condiciones a la recepción.
	Control microbiológico anual de los distintos proveedores verificando ausencia de microorganismo patógenos.
	Control microbiológico del mejillón de cada proveedor.
	Control visual en la recepción.
	En caso de cierre inminente (menos de 24h de la extracción)se analizarán muestras de producto terminado y se bloqueará la mercancía hasta resultados.
	En mejillón fresco análisis de cada camión entregado.
	Homologación de proveedores.
	Inspección de las instalaciones o Ficha proveedores.
	Registros de proveedores para realizar la actividad.
	Verificación concentración de toxinas de las viandas cocidas.
	Verificación de ausencia de toxinas.
	Verificación de la documentación aportada.

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS INGREDIENTES

ACEITE GIRASOL	Medida	Límite	Método	Frecuencia
	Acidez	0.2%		En cada entrega
	Benzo(a)pireno	2µg/kg		En cada entrega
	Control visual	Según especificación		En cada entrega
	HAP(s)	10 µg/kg		En cada entrega
	Índice de peróxidos	10 mEq/kg		En cada entrega
	Mapa ácidos grasos			
CONC. TOMATE	Medida	Límite	Método	Frecuencia
	pH conc. tomate	4.0-4.5		
MOLUSCOS BIVALVOS	Medida	Límite	Método	Frecuencia
	Aerobios totales a 30°C	≤ 106 ufc/g	NMP	Anual
	Cadmio	≤ 1,0mg/Kg	AAS	Semestral
	Enterobacterias	≤ 103 ufc/g	NMP	Anual
	Estafilococos coagulasa-positivos	≤ 103 ufc/g	NMP	Anual
	Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Inmunofluorescencia	Anual
	Mercurio	≤ 0,50 mg/Kg peso fresco	AAS	Semestral
	Plomo	≤ 1,5mg/Kg	AAS	Semestral
	Salmonella	Ausencia / 25g	Inmunofluorescencia	Anual
	Shigella	Ausencia / 25g	Confirmación	Anual
	Toxina ASP	≤ 20mg AD/Kg	HPLC-UV	Según procedimiento interno
	Toxina PSP	≤80 µg eq STX/100g vianda	HPLC-FLD	Según procedimiento interno
	Toxinas del grupo Azaspirácidos (AZA)	≤160 µg eq. AZA/Kg	LC-MS/MS	Según procedimiento interno
	Toxinas del grupo Yesotoxinas (YTX)	≤3,75 mg eq. YTX/Kg	LC-MS/MS	Según procedimiento interno
	Toxinas lipofílicas (OCA, DTX, PTX)	≤ 160µg eq. OA/Kg vianda	LC-MS/MS	Según procedimiento interno

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Peso neto (por unidad)	115 g ± 0,64 s	Pesada - RD 723/1988	Cada lote	Interno
Peso escurrido (por unidad)	69 g ± 0,64 s	Pesada - RD 723/1988	Cada lote	Interno
Cloruros	1 - 2%	Titulación potenciométrica	Cada lote	Interno

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Producto comercialmente estéril		Incubación a 37°C durante 7 días. Se incubará a 55°C durante 7 días si lo requiere el mercado de comercialización o el cliente.	Cada esterilización	Interno
ph después de incubación	Diferencia con testigo < 0,5	Potenciométrico	Cada lote	Interno

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTO TERMINADO (Normas de calidad internas)

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Control organoléptico		Normas de calidad internas	Cada lote	Interno

- COLOR** Característico del producto entendiéndose como tal el que va de naranja rojizo a beig claro.
- OLOR/SABOR** Característico del producto. Exento de olores y sabores anormales.
- PRESENCIA** Viandas de tamaño razonablemente uniforme. Piezas completas (es completa sin músculo abductor). Sin exceso biso.
- LIMPIEZA** Producto libre de restos perceptibles de conchas y materias extrañas.
- LÍQUIDO COBERTURA** Color y consistencia típica de su naturaleza e ingredientes utilizados.

POLÍTICA GENERAL DE TRANSGÉNICOS

Política sobre utilización OGMS

Procedimientos de trazabilidad desde el producto final hasta las materias primas que demuestren la imposibilidad de presencia de material transgénico.

Descripción de la legislación aplicable

El Reglamento CE nº 1830/2003 establece en su artículo 4 (requisitos de trazabilidad) la obligatoriedad de que se transmita por escrito, en todas las fases de comercialización de un producto la mención de que el producto contiene o está compuesto por OGMS, de manera que la obligatoriedad de esta trazabilidad es para productos que contengan o estén producidos por OGMS. Así, queda implícito que el no recibir tales comunicaciones implica que el producto en cuestión no está producido a partir de OGMS. En países terceros se aplicará la legislación local en vigor.

Requerimiento a proveedores

A todo proveedor de un producto con destino al mercado europeo y susceptible de ser un OGM (por ejemplo el aceite de soja) se le exige un certificado de Identidad Preservada o un análisis PCR del producto en cuestión cada vez que realiza una entrega en nuestras instalaciones.

Pueden estar presente OGMS en las instalaciones

NO

FIRMA



Cargo: Responsable
Area: Aseguramiento Calidad
Nombre: David Pesantes Bravo
Email: dpesantes@boltonfood.com