



Ficha Técnica Digital

Producto:

Ostion fresco entero

Descripción:

Ostión Japonés, o Ostión del Pacífico
(cultivado en la Bahía de Altata)

Especie: (Crassostrea gigas)

Vida de anaquel:

3-4 Días

Tallas comerciales		
Chico	2.5 a 3 Pulgadas	No disponible
Mediano	3 a 4 Pulgadas	Disponible
Grande	4 a 5 Pulgadas	Disponible

[Ver guía de tamaños reales](#)

Certificaciones:

💧 **Cuerpo de agua certificado**

Nuestro cuerpo de agua certificado por COFEPRIS cumple con estrictos estándares sanitarios que garantizan condiciones óptimas para la producción de ostiones de primera calidad. Esta certificación asegura que el agua es monitoreada constantemente para mantener parámetros ideales en cuanto a pureza, ausencia de contaminantes y equilibrio microbiológico, factores esenciales para el desarrollo saludable y seguro de los moluscos. Gracias a este control riguroso, podemos ofrecer ostiones de alto valor comercial, con la seguridad y confianza que exigen los mercados más exigentes.

♥ **Cosecha certificada**

Contar con la certificación de cosechador otorgada por COFEPRIS respalda que nuestras prácticas de recolección cumplen con los más altos estándares de sanidad y manejo responsable. Esta certificación asegura que seguimos procesos estrictos que garantizan la calidad y seguridad de los ostiones desde su extracción hasta su distribución, minimizando riesgos de contaminación y preservando sus propiedades naturales. Gracias a este compromiso con la excelencia, ofrecemos un producto confiable y de primera calidad.

● **Certificación de buenas practicas**

El Certificado de Buenas Prácticas otorgado por CESASIN y SENASICA avala que nuestras operaciones cumplen con los estándares más rigurosos en sanidad e inocuidad alimentaria. Este reconocimiento garantiza que implementamos prácticas responsables en todas las etapas de producción, desde la siembra y el manejo del agua hasta la cosecha y el almacenamiento, asegurando un producto seguro y de alta calidad.

Este nivel de certificación refuerza nuestro compromiso con la sostenibilidad y la excelencia, permitiéndonos ofrecer responsablemente ostiones que cumplen con las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Características Sensoriales

Apariencia

Ostion japonés de cultivo, presenta características visuales específicas que reflejan su calidad y origen controlado. La concha es asimétrica, alargada y ovalada, con una superficie externa calcárea de textura rugosa y estriada, exhibiendo tonalidades variables de beige a marrón oscuro, con áreas de pigmentación negra o gris, resultado de procesos de bioacumulación y sedimentación. Internamente, el nácar es liso, de alta reflectancia y tonalidad blanco perlado con matices iridiscentes, indicativo de un crecimiento homogéneo y condiciones ambientales óptimas. La masa visceral muestra un tejido blando de aspecto firme, translúcido a opaco, con una coloración blanco crema uniforme, a menudo rodeado por un manto de bordes grises, que evidencia su frescura y adaptabilidad al medio de cultivo.

Olfativa

Característicos de la especie, presenta características olfativas que son indicadores clave de su frescura y calidad. Emite un aroma limpio y sutilmente salino, asociado a su entorno marino, con notas frescas y ligeras que evocan la brisa del océano. Nuestro cultivo no presenta matices rancios, amoniacales o sulfurados, lo que refleja un manejo adecuado durante la cosecha y el transporte. Este perfil olfativo equilibrado y fresco es resultado de su composición bioquímica y de un ambiente de cultivo controlado, siendo un atributo sensorial esencial para determinar su aptitud para el consumo.

Gustativa

Presenta una salinidad moderada, reminiscente del agua de mar, combinada con notas umami pronunciadas, producto de su alto contenido de glicógeno y aminoácidos libres. En el paladar, destaca una cremosidad delicada con ligeros matices minerales. Su retrogusto es limpio, persistente y sutilmente dulce, evidenciando su frescura y óptimas condiciones de cultivo.

A través del manejo controlado del sustrato y la optimización de condiciones ambientales como temperatura, salinidad y nutrientes en el agua, se favorece el desarrollo uniforme del callo, lo que contribuye a crear un perfil sensorial que combina una suavidad delicada con una firmeza moderada, proporcionando una textura placentera que se percibe al masticar, sin sensación fibrosa ni gelatinosa, y con una experiencia premium tanto en su consumo crudo como cocido.

Características Microbiológicas

Microbiológicas:

(NOM-242-SSA1-2009)

E. Coli limite máximo <230 NMP/g

Vibro Cholerae O:1, NO O:1 Ausente en 50g

Salmonella ssp Ausente en 25g

Staphylococcus aureus limite máximo 1,000 UFC/g

Listeria monocytogenes Ausente en 25g

Vibrio parahaemolyticus limite máximo 10^4 NMP/g

Químicas:

(NOM-242-SSA1-2009)

Arsénico total limite máximo 80 mg/kg

Plomo limite máximo 1 mg/kg

Cadmio limite máximo 2 mg/kg

Metilmercurio limite máximo 0.5 mg/kg

Recomendaciones

Transporte

La recepción del producto debe realizarse en un transporte limpio, garantizando que esté libre de material extraño y plagas que puedan comprometer la integridad del ostión. Es esencial que el vehículo utilizado esté en condiciones higiénicas óptimas, sin residuos de productos previos que pudieran contaminar el ostión. Además, se debe verificar que el transporte esté sellado y protegido adecuadamente, evitando el contacto con elementos externos que puedan afectar la calidad del producto durante su traslado.

Almacenaje

El almacenamiento del producto debe realizarse a una temperatura controlada entre 6 y 7 °C con su parte plana hacia arriba, en un área libre de plagas y material extraño, como residuos, contaminantes o cualquier objeto que pueda afectar la integridad del ostión. Es esencial que el espacio se mantenga limpio y con las condiciones higiénicas adecuadas para preservar la calidad y frescura del producto hasta su consumo.

Vida útil

La vida útil del ostión es de 3 a 4 días cuando el producto se mantiene vivo o fresco, siempre y cuando se cumplan las condiciones adecuadas de almacenamiento, como temperatura controlada entre 6 y 7°C y un ambiente libre de contaminantes.

Precaución

Nuestros ostiones cumplen con los más altos estándares de calidad e inocuidad, garantizando su frescura y seguridad en cada etapa del proceso. Sin embargo, es importante recordar que el consumo crudo o poco cocido de todos los productos de la pesca puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias por lo que Se recomienda seguir las recomendaciones de manejo y preparación para disfrutar de nuestros ostiones de manera segura..

Chico



0 Pulgadas

1 Pulgada

2 Pulgadas

3 Pulgadas

4 Pulgadas

5 Pulgadas

Mediano

0 Pulgadas

1 Pulgada

2 Pulgadas

3 Pulgadas

4 Pulgadas

5 Pulgadas



Grande

0 Pulgadas
1 Pulgada
2 Pulgadas
3 Pulgadas
4 Pulgadas
5 Pulgadas

