



Ficha técnica
Moluscos
CALAMAR NACIONAL ENVUELTO

Código: 471

Fecha: 22/09/2017


Revisión: 02

12.022279/B
 12.021468/M



PRODUCTO	Denominación del producto	Calamar nacional envuelto	
	Nombre científico	Loligo vulgaris	
	Descripción del producto	Calamares sometidos a tratamiento con aditivos, embolsados individualmente, encajados y congelados.	
	Vida útil	24 meses desde la primera congelación	
	Calibre/s	4P, 3P, 2P, P y M	
	Ingredientes	Calamar , agua, sal, estabilizantes: E450, E338, Soportes: E501, E509. (La presencia de estos ingredientes se podrá reducir según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)	
	Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente	
	Preparación	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.	
	Zona FAO	FAO 34. Océano Atlántico Centro- Oriental	
	Método de pesca	Extractiva	
Arte de la pesca	Redes de arrastre		
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor y sabor	Característicos del producto
	MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g
		Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
	Shigella spp	Ausencia en 25 gr	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL aproximada (por cada 100gr)	
Valor Energético	301.2 kj/ 72 kcal
Grasas	1.47 g
• de las cuales saturadas	0.46 g
Hidratos de carbono	1.09 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	14 g
Sal	2 g

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE	Bolsa	25x15 cm			
	Caja	Capacidad 8 Kg			
					
PALETIZACIÓN	Cajas/ rellano	Pisos/ Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo palet
	8	12	96	182.5 cm	EU

ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales		a	
Crustáceos			a
Huevos		a	
Pescado			a
Cacahuetes		a	
Soja		a	
Leche		a	
Frutos de cáscara		a	
Apio		a	
Mostaza		a	
Sulfitos			a
Granos de sésamo		a	
Altramuces		a	
Moluscos	a		

O.M.G. (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura