



PRODUCTO	Denominación del producto	Calamar Entero Congelado	
	Nombre científico	Loligo chinensis	
	Descripción del producto	Calamar con piel congelado en bloque	
	Vida útil	24 meses desde la fecha de congelación	
	Calibre/s	5/8	
	Ingredientes	Calamar	
	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.	
PROCEDENCIA	Origen	China	
	Zona FAO	FAO 61. Océano Pacífico Noroeste	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Redes de arrastre	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, 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	61 kcal
Grasas	1.6 g
• de las cuales saturadas	0.9 g
Hidratos de Carbono	1.2 g
• de los cuales azúcares	<0.5 g
Proteínas	10.3 g
Sal	0.194 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Caja



8Kg

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

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