

FICHA TÉCNICA

CALAMARES CONGELADOS

REF/ DP- 02
Version 01

Loligo Vulgaris

INFORMACIONES GENERALES

ORIGEN: MARRUECOS
PRODUCTO: CALAMARES CONGELADOS ENTEROS
INGREDIENTES: CALAMARES

DESCRIPCIÓN EMBALAJE

MATERIAL: Bolsas de polietileno para alimentos DIMENSIONES INTERNAS DE LA CAJA : 480x294x73
Color: Blanco Tara: 600 g PALETIZACIÓN : 5 por capa x 20 capas

ETIQUETADO

- 1- CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 24 MESES DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN
- 2-ESPECIE: LOLIGO VULGARIS
- 3-MÉTODO DE PRODUCCIÓN: CONGELACIÓN A TIERRA
- 4-ARTES DE PESCA: REDES DE ARRASTRE
- 5-PESO NETO (SIN GLASEO): 6 kg
- 6-TALLAS: GG-G-M-P-2P-3P-4P
- 7-NOMBRE DEL PRODUCTOR: SOLICOMA
- 8-CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar y transportar a una temperatura inferior o igual a -18°C

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

1- DESCRIPCIÓN:	Especie: <i>LOLIGO VULGARIS (MOLUSCOS)</i>
2- ZONA DE CAPTURA:	FAO 034 - FAO 037 (DIVISIÓN ESPECIFICADA EN LA ETIQUETA)
3- VIDA ÚTIL :	Consumo preferente de 24 meses a partir de la fecha de fabricación.
4-EMBALAJE:	Bolsas de polietileno para alimentos (P. E. B. D.)
5- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:	Ausencia de corpos extraños
6-CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	ABVT-N < o igual a 20 mg de nitrógeno 100g de producto Antibióticos: ausentes Mercurio: límites según reg. CE 1881/2006 s.m. Cadmio: límites según reg. CE 1881/2006 s.m. Rame: límites según reg. CE 1881/2006 s.m. Plomo: límites según reg. CE 1881/2006 s.m.
7- CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS:	Totales Bacterias Aeróbios Mesófilos : 10 * 6 ufc /g max Enterobacterias : 10 * 3 ufc /g max Coliformes: 10 * 3 max Salmonella: ausencia/25g Staphylococcus aureus: 10 * 2 ufc/g max
8-PÁRAMETROS ORGANOLÉPTICOS: (Aspecto, olor, color, sabor, ...):	Correspondiente a la escala de calificación recomendada por la U.E.