



## FICHA TÉCNICA CALAMAR I.W.P.

Edición: 6

Fecha: 21/10/2019

### PRODUCTO

Denominación comercial: Calamar  
 Familia: Loliginidae  
 Denominación científica: **Loligo vulgaris**  
 Caladero: Marruecos  
 Zona FAO: 34 Atlántico Centro - Este



### MÉTODO PESCA

Pesca artesanal: Redes de enmalle y similares. Trasmallos. GTR  
 Elaboración: Recepción. Lavado, clasificado y envolver I.W.P.  
 Congelación túnel 12 horas a -40°C  
 GG y G a peso y destare. El resto envasado en cajas de 8 Kg. Netos  
 Cierre manual con precinto y conservación en cámara a -20°C

Clasificación por tamaños:	GG / G / M / P / 2P / 3P / 4P / MIX	P	De 21 a 26 cms.
	GG	Más de 36 cms.	2P
	G	De 31 a 36 cms.	3P
	M	De 26 a 31 cms.	4P
			Menos de 11 cms.

### PRESENTACIÓN

Caja: Cartón ondulado  
 Plástico: Láminas de plástico polietileno  
 Etiquetado: Cumple la legislación vigente según normativa REAL DECRETO 1169/2011  
 Paletización: GG y G: 40 cajas en base de 4 asentadas en palet europeo. Caja 60 x 14 x 37  
 Resto: 96 cajas en base de 8 asentadas en palet europeo. Caja: 37 x 13 x 31

### MANTENIMIENTO

Mantener en cámara frigorífica de -18°C a -22°C con el envase debidamente cerrado

### CONSUMO

Consumir preferentemente 24 meses a partir de la fecha de congelación  
**Loligo vulgaris** es apto para el consumo humano de acuerdo con legislación comunitaria  
 Una vez descongelado, consumir en 24 horas. No volver a congelar

### DESTINACIÓN PRODUCTO Y USO ESPERADO

Destinación producto: grandes superficies y mayoristas y minoristas  
 Uso esperado: descongelar y cocinar

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:	OLOR	propio y característico del producto
	COLOR	piel color arenoso - marrón y carne blanca
	TEXTURA	firme y suave
	SABOR	propio y característico del producto
Físico-Químicas:	Niveles de metales pesados	no sobrepasa los límites, Reg. CE 1881/2006 s.m.i.
	OGM	no contiene
	Aditivos	no contiene
	Alergénicos	<b>MOLUSCOS</b>
	Trazas	Fabricado en una planta en la que se manipula pescado y crustáceo

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El recuento de F<sup>±</sup> Enterobacteriaceae son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10<sup>3</sup> UFC/g).  
 El recuento de Aeróbicos Mesófilos son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10<sup>6</sup> UFC/g).  
 Los niveles de Salmonella spp y Shigella spp son inferiores a los estipulados por la legislación (Ausencia en 25g).

### VALORES NUTRICIONALES CONTENIDAS EN 100 g.

Valor energético: 353 KJ / 84 Kcal	Hidratos de carbono: 0,11 g	Sal: 1,22 g
Grasa total: 2,1 g	De los cuales azúcares: <0,1 g	
De las cuales grasas saturadas: 1,2 g	Proteínas: 16,1 g	