



# PUNTILLA DE LA INDIA LAVADA SIN PLUMA CONGELADA

## IQF

IF-

Elaborado: Calidad  
Aprobado: Gerencia  
Fecha: Enero 2023  
Revisión: 06

**DATOS EMPRESA**

<b>RAZÓN SOCIAL</b>	MEDITERRANEA DEL MAR MEDI-MAR S.L.
<b>CIF</b>	B-96253588
<b>RGSEAA</b>	ES 12.08601/V C.E.
<b>DIRECCIÓN</b>	Pol. Ind. c/32 46470 Catarroja (Valencia)
<b>TELÉFONO / FAX</b>	961261701 / 961264752
<b>WEB</b>	<a href="http://www.medimarsl.com">www.medimarsl.com</a>
<b>email</b>	<a href="mailto:medimar@medimarsl.com">medimar@medimarsl.com</a>

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Característico de la especie
<b>TEXTURA</b>	Firme y compacta
<b>AROMA</b>	Marino

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Carne compacta, sin agujas de hielo y cristales. Al descongelar, el exudado no debe ser abundante. Sin quemaduras por frío o deshidratación. Ausencia de objetos extraños.

**ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO**

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	PUNTILLA DE LA INDIA LAVADA SIN PLUMA CONGELADA IF-IQF
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Loligo duvauceli - OJD
<b>ORIGEN</b>	INDIA
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b>	Capturado
<b>ARTE DE PESCA</b>	Redes de arrastre
<b>ZONA DE CAPTURA</b>	FAO 51 - FAO 57
<b>DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Nacional e intracomunitaria

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMOS	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL
A. mesófilos	≤1000000 ufc/g	Orden 02/08/1991	Laboratorio acreditado
Enterobacterias	≤1000 ufc/g		
Salmonella	Ausencia/25g		
Shigella	Ausencia/25g		

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

INGREDIENTES	PUNTILLA / AGUA. Puede contener partes de molusco, trazas de pescado y/o crustáceos.	ELEMENTO	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL
		PLOMO	≤0.3mg/kg peso fresco	Reglamento 1881/2006	Laboratorio acreditado
		CADMIO	≤1 mg/kg peso fresco		
		MERCURIO	≤0.3 mg/kg peso fresco		

**CONDICIONES DE ENVASADO**

<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de plástico (PEBD)
Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (RD 866/2008, R(CE) 1935/2004 y R(CE) 10/2011)	

**INFORMACIÓN ADICIONAL PRODUCTO**

ADITIVOS	ALÉRGENOS	OMG's	CONSUMO	POBLACIÓN CONSUMO	EMBALAJE	VIDA ÚTIL	CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE
Sin aditivos	Molusco	No contiene	Cocinado	Público general	Caja de cartón etiquetada sobre palet de madera flejado	24 meses a partir de la fecha de congelación	Min. -18 <sup>0</sup> C

ETIQUETA MODELO CAJA



**DENOMINACIÓN COMERCIAL**

**TALLA/SIZE**

**XX/XX**

**NOME COMERCIAL - NOM COMMERCIAL - COMMERCIAL NAME - NOME COMMERCIALE**

NOMBRE CIENTÍFICO / NOME CIENTIFICO / NOM SCIENTIFIQUE / SCIENTIFIC NAME / NOME SCIENTIFICO:

FECHA DE CAPTURA - DATA DE CAPTURA / DATE DE CAPTURE / CAPTURE DATE / DATA DI CATTURA

XX/XXXX

**Nombre científico - Código alfa**

INGREDIENTES

**X**, AGUA / **X**, AGUA / **X**, EAU / **X**, WATER / **X**, ACQUA.

INGREDIENTS:

Puede contener partes de **molusco**, trazas de **pescado** y/o **crustáceos**.

Pode conter partes de **moluscos**, vestígios de **peixe** e/ou **crustáceos**.

Peut contenir des parties de mollusques, des traces de **poissons** et/ou de crustacés.

May contain parts of **molluscs**, traces of **fish** and/or **crustaceans**.

Può contenere parti di **molluschi**, tracce di **pesce** e/o **crostacei**.

CONGELACION/ CONGELAÇÃO/ CONGELATION/ FREEZING/ CONGELAMENTO

XX/XXXX

ZONA / ZONE

FAO:

**FAO X - OCEANO X**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE :  
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE:

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT FIN:

XX/XXXX

BEST BEFORE END:

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE :

ORIGEN / ORIGEM / ORIGINE / ORIGIN / ORIGINE:

XXXX

Nº DE PLANTA / Nº DE PLANTE / PLANT nr / Nº DI STABILIM: XXXX

EXPORTADOR: (ONLY NAME OF THE COMPANY)

LOTE / LOT:

LOTTO

**EXAMPLE**

MANTENER A -18°C. NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MANter A -18°C. NAO RECONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.

MAINTENIR A -18°C. NE PAS RECONGELER, UNE FOIS DECONGELÉ.

KEEP AT -18°C. ONCE THAWED DO NOT REFREEZE.

CONSERVARE A -18°C. NON RICONGELARE, UNA VOLTA SCONGELATA

MÉTODO DE PRODUCCIÓN / MÉTODO DE PRODUÇÃO / MÉTHODE DE PRODUCTION / METHOD OF PRODUCTION / METODO DI PRODUZIONE

ARTE DE PESCA / ARTE DE PESCA / ART DE LA PÊCHE / ART OF FISHING / ARTE DELLA PESCA

NO CONTIENE ADITIVOS / NÃO CONTÉM ADITIVOS / AUCUN ADDITIF / NO ADDITIVES / NON CONTIENE ADDITIVI

PRODUCTION CODE

XXXX

**PESO NETO - PESO**

**LIQUIDO- POIDS NET -**

**NET WEIGHT - PESO**

**NETTO:**

**XX kg**

PESO BRUTO - PESO TOTAL - POIDS

BRUT - GROSS WEIGHT - PESO

LORDO:

XX kg

BARCODE

Importado por:

**MEDIMAR S.L**

POLIGONO INDUSTRIAL C/ 32 S/N

46470 CATARROJA, VALENCIA - ESPAÑA

Tel. +34-96 126 17 01

[www.medimarsl.com](http://www.medimarsl.com)


[medimar@medimarsl.com](mailto:medimar@medimarsl.com)

RGSEAA: ES 12.08601/V C.E.



ETIQUETA MODELO BOLSA

FRONT SIDE :

	NOMBRE CIENTIFICO / NOME CIENTIFICO/ NOM SCIENTIFIQUE/ SCIENTIFIC NAME/ NOME SCIENTIFICO : Nombre científico - Código alfa		
	INGREDIENTES/ INGREDIENTS : X, AGUA / X, AGUA / X, EAU / X, WATER / X, ACQUA. Puede contener partes de <b>molusco</b> , trazas de <b>pescado</b> y/o <b>crustáceos</b> . Pode conter partes de <b>moluscos</b> , vestígios de <b>peixe</b> e/ou <b>crustáceos</b> . Peut contenir des parties de <b>mollusques</b> , des traces de <b>poissons</b> et/ou de <b>crustacés</b> . May contain parts of <b>molluscs</b> , traces of <b>fish</b> and/or <b>crustaceans</b> . Può contenere parti di <b>molluschi</b> , tracce di <b>pesce</b> e/o <b>crostacei</b> .		
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		ZONA/ZONE FAO: FAO X - OCEANO X	
		ORIGEN/ ORIGEM/ ORIGINE/ORIGIN/ ORIGINE: X	
NOME COMERCIAL - NOM COMMERCIAL - COMMERCIAL NAME - NOME COMMERCIALE		Nº DE PLANTA / Nº DE PLANTE / PLANT nr / Nº DI STABILIMENTO: XXXX	
		LOTE/LOT/LOTTO	XXXXX
		PRODUCTION CODE	
TALLA/ TAMANHO/ TAILLE/ SIZE/ PEZZATURA :		XX/XX	
		MÉTODO DE PRODUCCIÓN / MÉTODO DE PRODUÇÃO / MÉTHODE DE PRODUCTION / METHOD OF PRODUCTION / METODO DI PRODUZIONE	
		ARTE DE PESCA / ARTE DE PESCA / ART DE LA PÊCHE / ART OF FISHING / ARTE DELLA PESCA	

BACK SIDE :

FECHA DE CAPTURA / DATA DE CAPTURA / DATE DE CAPTURE / CAPTURE DATE / DATA DI CATTURA: XX/XXXX		PESO NETO / PESO LIQUIDO / POIDS NET / PESO NETTO / NET WEIGHT :	000 g	Importado por:  <b>MEDIMAR S.L.</b> POLIGONO INDUSTRIAL C/ 32 S/N 46470 Catarroja (Valencia) - España Telf: +34 96 126 17 01 <a href="mailto:medimar@medimarsl.com">medimar@medimarsl.com</a> <a href="http://www.medimarsl.com">www.medimarsl.com</a>	BAR CODE
CONGELACION/ CONGELAÇÃO/ CONGELATION/ FREEZING/CONGELAMENTON: XX/XXXX					
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE/ A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT FIN / BEST BEFORE END/ DA CONSUMARSI: XX/XXXX		TALLA/ TAMANHO/ TAILLE/ SIZE/ PEZZATURA :		RGSEAA: ES 12.08601/V C.E.	
MANTENER A -18°C. NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. MANTER A 18°C. NAO RECONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO. MAINTENIR A -18°C. NE PAS RECONGELER, UNE FOIS DECONGELÉ. KEEP AT -18°C.ONCE THAWED DO NOT REFREEZE. CONSERVARE A -18°C. NON RICONGELARE, UNA VOLTA SCONGELATO.		XX/XX			