



# SEPIA FARAÓNICA LIMPIA CONGELADA

Elaborado: Calidad

Aprobado: Gerencia

Fecha: Abril 2022

Revisión: 05

DATOS EMPRESA				CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
RAZÓN SOCIAL	MEDITERRANEA DEL MAR MEDI-MAR S.L.			COLOR	Característico de la especie		
CIF	B-96253588			TEXTURA	Firme y compacta		
RGSEAA	ES 12.08601/V C.E.			AROMA	Marino		
DIRECCIÓN	Pol. Ind. c/32 46470 Catarroja (Valencia)			CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
TELÉFONO / FAX	961261701 / 961264752			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. Puede contener restos de las partes del mismo molusco. Puede contener trazas de pescados y crustáceos.			
WEB	<a href="http://www.medimarsl.com">www.medimarsl.com</a>						
email	<a href="mailto:medimar@medimarsl.com">medimar@medimarsl.com</a>						
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
DENOMINACIÓN COMERCIAL	Sepia faraónica limpia congelada			MICROORGANISMOS	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL
NOMBRE CIENTÍFICO	Sepia pharaonis - IAH / Sepia aculeata - EJA			A. mesófilos	≤1000000 ufc/g	Orden 02/08/1991	Laboratorio acreditado
ORIGEN	INDIA			Enterobacterias	≤1000 ufc/g		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca Extractiva			Salmonella	Ausencia/25g		
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre / Sedales y anzuelos			Shigella	Ausencia/25g		
ZONA DE CAPTURA	FAO 51 - FAO 57			CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO	Nacional e intracomunitaria			ELEMENTO	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL
INGREDIENTES	SEPIA / AGUA. Puede contener partes de <b>molusco</b> , trazas de <b>pescado</b> y/o <b>crustáceos</b> .			PLOMO	≤0.3mg/kg peso fresco	Reglamento 1881/2006	Laboratorio acreditado
TRATAMIENTO	Congelación			CADMIO	≤1 mg/kg peso fresco		
PESO (kg)	12 y 20			MERCURIO	≤0.3 mg/kg peso fresco		
CALIBRE	60/80, 40/60, 20/40, 13/20, 8/12, 5/7, 2/4, 1/2, U/1			CONDICIONES DE ENVASADO			
GLASEO (%)	10			ENVASE PRIMARIO	Bolsa de plástico (PEBD)		
FORMATO	6x2, 5x4, 10x2, 3x4, 4x3			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	Caja de cartón etiquetada sobre palet de madera flejado	
Sin aditivos	Molusco	No contiene	Cocinado	Público general	VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de congelación	
					CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Min. -18°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  
INGREDIENTS:

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

ORIGEN / ORIGEM / ORIGINE / ORIGIN / ORIGINE: **XXXX**

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT FIN:

**XX/XXXX**

Nº DE PLANTA / Nº DE PLANTE / PLANT nr / Nº DI STABILIMI **XXXX**

BEST BEFORE END:

EXPORTADOR: (ONLY NAME OF THE COMPANY)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE :

**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.

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

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

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

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

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

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)

**BARCODE** **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> , vestigios 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 contener 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		
<b>NOME COMERCIAL - NOM COMMERCIAL - COMMERCIAL NAME - NOME COMMERCIALE</b>	Nº DE PLANTA / Nº DE PLANTE / PLANT nr / Nº DI STABILIMENTO:      XXXX		
	LOTE/LOT/LOTTO	<b>XXXXXX</b>	PRODUCTION CODE
<b>TALLA/ TAMANHO/ TAILLE/ SIZE/ PEZZATURA :</b>	<b>XX/XX</b>		
	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	<b>PESO NETO / PESO LIQUIDO / POIDS NET / PESO NETTO / NET WEIGHT :</b>	<b>000 g</b>	<b>Importado por:</b>	BAR CODE
CONGELACION/ CONGELAÇÃO/ CONGELATION/ FREEZING/CONGELAMENTON: XX/XXXX			<b>MEDIMAR S.L.</b>	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE/ A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT FIN / BEST BEFORE END/ DA CONSUMARSI: XX/XXXX	POLIGONO INDUSTRIAL C/ 32 S/N 46470 Catarroja (Valencia) - España Telf: +34 96 126 17 01			
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.	<b>TALLA/ TAMANHO/ TAILLE/ SIZE/ PEZZATURA :</b>	<a href="mailto:medimar@medimarsl.com">medimar@medimarsl.com</a> <a href="http://www.medimarsl.com">www.medimarsl.com</a>		
	<b>XX/XX</b>	<b>RGSEAA: ES 12.08601/V C.E.</b>		