

FICHA DEL PRODUCTO

MANTO DE POTÓN CONGELADO DOSIDICUS GIGAS

FP.35 18-07-2016

Página 1 de 1

		NOMBRE			I	MANTO DE POTÓN CRUDO				
PRODUCTO		NOMBRE CIENTÍFICO			I	Dosidicus gigas				
		ORIGEN				PERÚ/CHILE/CHINA				
		ZONA DE PESCA			Océano Pacífico Zona FAO Nº 87				Nº 87	
		ARTE DE PESCA			1	Artesanal con Sedales y Anzuelos				
		COLOR / OLOR		Blan	Blanco / Característico del producto					
CARACTERISTICAS FISICAS Y ORGANOLÉPTICAS		SABOR		Característico del producto / Ligero sabor amoniacal						
				Carne de consistencia firme						
		PRESENTACION		Limp Bloq	Limpio, sin piel exterior y con membranas / Congelado en Bloque; Ausencia de objetos, manchas u olores extraños.					
	EMP				DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO					
ENVASE PRIMARIO: Bloque 10KG envuelto co lámina plástica Azul de uso alimentario					LIMITE CONSUMO: 24 meses desde fecha elaboración					
EMBALAJE: CAJA o SACO RAFIA 20 KG - 30 KG					TRANSPORTE: Camiones frigorífico a -18/-20°C					
cie Me Zo	Denominación comercial y científica de la especie Método de producción Zona de captura o cría Peso neto Peso escurrido (si existe glaseo) Modo presentación y/o tratamiento Marca de Identificación (si es tercer país, establecimiento) Identificación de la empresa comercializadora Lista de ingredientes Fecha duración mínima Lote Origen del producto (terceros países)		VALORES NUT Analisis proxin				ADITIVOS	SIN ADITIVOS		
ETADO tra			PROTEINAS: 1 GRASAS: 1,1 % HUMEDAD: 81, SALES MINERA CALORIAS (10)		% 1,1 % RALES:1,7%		ALERGENOS	Molusco cefalopodo. Puede contener trazas de pescados o crustáceos.		
Fe Lo			COMPONE SODIO (MG POTASIO(I CALCIO(MG MAGNESIO): 198.2)g): 321.9): 9.1		OMG's	No presenta			
ANCHURA FILETE: Espesor natural >1,3 cm					CONSUMO			Elaborado y Cocinado		
CONSERVACIÓN: Congelación -18ºC				CONS	UM	MIDORES I			Fabricantes	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Normativa: Orden 02 de Agosto del 08 de 1991 B.O.E 22/08/91										
Salmonella Ause			cia en 25g	u.f.c	f.c. g Er		interobacterias		< 1000 ufc/g	
Aerobios mesófilos < 5 x 10⁵ u.f.			0⁵ <i>u.f.c. g</i>	g			Escherichia coli			< 10 u.f.c/g
FOTO D	EL PRODUCT		METALES PESADOS							

Cadmio: max 1 ppm Mercurio: max 0.5 ppm Plomo: max 0.3 ppm

