

Datos de la empresa suministradora:

RAZÓN SOCIAL: MEDIMAR, S.L.; CIF: B-96253588
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO: 12.08601/V
DIRECCIÓN DE LAS INSTALACIONES:
C/ EN PROYECTO 32, S/N. POL. IND. 46470 CATARROJA (VALENCIA)

Denominación comercial y denominación científica:

DESIGNACIÓN COMERCIAL: CALAMAR INDIO LIMPIO BLOQUE
NOMBRE CIENTÍFICO: *Loligo duvauceli*.

Datos de trazabilidad del producto:

ORIGEN: INDIA
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA
ARTE DE PESCA: REDES DE ARRASTRE
ZONA DE CAPTURA: OCÉANO ÍNDICO – FAO 51

Características técnicas del producto:

MODO DE PRESENTACIÓN: LIMPIO

CALIBRES: 10/20, 20/40, 40/60, 6/10, U/10, U/5

INGREDIENTES: Calamar (**molusco**)

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- * Carne compacta de aspecto céreo al corte
- * No cristales, ni agujas de hielo
- * Al descongelar, el exudado no debe ser muy abundante

TRATAMIENTOS: Almacenado en congelación

ENVASADO Y EMBALAJE: Bolsas de plástico transparentes de uso alimentario dentro de cajas de cartón y embalado de los palets con film de plástico transparente e identificación de dicho palet, con su etiquetado correspondiente. Peso Neto: 12 kg y 20 Kg. Con un 20% de Glaseo.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: CONSERVAR A -18 °C

CONDICIONES DE USO: CON TRATAMIENTO TERMICO POSTERIOR

VIDA ÚTIL: 24 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE CONGELACIÓN

POBLACIÓN DE DESTINO: PÚBLICO EN GENERAL

CONTIENE ALÉRGENOS: **MOLUSCOS**

NO CONTIENE OMG'S NI ESTÁ ELABORADO A PARTIR DE INGREDIENTES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE.

Características Organolépticas:

Características	Objetivo
Aroma	Algas marinas. No desagradable ni muy intenso
Textura	Carne firme y elástica
Color	Nácar, sin tonalidad amarillenta

Características Microbiológicas:

Características	Límite máximo	Control
Aerobios mesófilos	<1000000 ufc/g	Laboratorio acreditado
Enterobacterias	<1000 ufc/g	
Salmonella	Ausencia/25g	
Shigella	Ausencia/25g	

Características Químicas:

Características	Límite máximo	control
Plomo (Pb)	<1mg/Kg peso fresco	Laboratorio acreditado
Mercurio (Hg)	<0.5mg/Kg peso fresco	
Cadmio (Cd)	<1mg/Kg peso fresco	