



FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO FINAL

FO 1/03  
Rev. 02

PRODUCTO FINAL:	<i>Calamar Sahariano</i>		
CÓDIGO:	--	FECHA:	05/12/2016
MODO DE PRESENTACIÓN:	<i>Congelado</i>	EN VIGOR/ OBSOLETO:	Vigor
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<i>Calamar</i>	OTROS NOMBRES:	--

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:

Calamar Sahariano entero congelado.

El Calamar es un molusco cefalópodo. Posee un cuerpo alargado, con una cabeza coronada por ocho tentáculos carnosos, algo desiguales, provistos de 2 filas de ventosas, y otros dos, más largos, parcialmente retráctiles, con cuatro series de ventosas. Tiene concha interna, delgada, con forma de pluma. Su color es blanco-rosado o amarillenta con manchas.

Recomendaciones y advertencias:

-Conservar a temperatura inferior a -18° C

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO ENTERO:



Especie:	<i>Loligo vulgaris</i>	País de origen:	Variable
Zona de captura:	FAO:34	Peso Neto/caja:	20 kg variables
Método de producción	Pesca Extractiva	Calibre:	Según solicitud
Principio de vida		Calibres:	
24 Meses a partir de fecha de congelación		C-00 Mayor de 41 cm	C-4 de 13 a 17 cm
		C-0 de 31 a 41 cm	C-5 de 11 a 13 cm
		C-1 de 26 a 31 cm	
		C-2 de 21 a 26 cm	
		C-3 de 17 a 21 cm	

2. INGREDIENTES:

Ingredientes:	
Calamar y agua	
Alérgenos:	Moluscos
OGM'S (Organismos modificados genéticamente):	No contiene



FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO FINAL

FO 1/03  
Rev. 02

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Característicos
Olor:	Característicos
Sabor:	Característicos
Textura:	Característicos

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

Plomo:	1mg/kg (sin víceras)
Cadmio:	1mg/kg (sin víceras)

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos:	1.000.000 ufc
Enterobacterias:	1.000 ufc
Salmonella:	Ausencia

6. ENVASADO Y EMBALAJE

Envase primario:	Bolsa de Plástico				
Envase secundario	Alto caja cm.		Largo caja cm.	Ancho caja cm.	Alto palet cm.
Caja de Cartón	--		--	--	--
Peso caja llena Kg. (variable)	Cajas X Base	Numero de Alturas	Cajas X Palet	Peso Palet Kg.	Und. X Palet o Kg. X Palet
20	---	--	--	--	--

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Temperatura:	Congelación -18°C
Vehículo:	Contenedores o camiones autorizados

8. REQUISITOS LEGALES:

<p>CRITERIO INTERNO de microbiología Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91</p> <p>CRITERIO LEGAL para el cd., Pb ,Reg 1881/2006 y sus modificaciones</p>
---



9. OBSERVACIONES:

<b>Indicaciones en el etiquetado:</b>	Consumir cocinado
<b>Sugerencia de elaboración:</b>	
<b>Ingredientes:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>•2 Calamares grandes</li><li>•Harina</li><li>•Leche</li><li>•Sal</li><li>•Aceite de oliva</li><li>•1 Limón</li></ul>	
<b>Preparación:</b>	
Limpiamos los calamares.	
Cortamos el cuerpo en rodajas o anillas y separamos los tentáculos.	
Echamos todo en un bol y cubrimos con leche.	
Tapamos con papel film y dejamos reposar dos horas en la nevera.	
Escurremos y ponemos a calentar en una sartén abundante aceite de oliva.	
Rebozamos las anillas de calamar en harina sazonada con sal, freímos de poco en poco.	
Sacamos sobre papel absorbente y servimos los calamares rebozados en una fuente.	
Rallamos por encima un limón y, si queremos, aderezamos con su zumo.	
	

10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :





**11. INFORMACIÓN ADICIONAL:**

*Unión Martín S.L. tiene un estricto sistema de homologación de proveedores a los que se les exige un compromiso de aspectos legales de calidad y cumplimiento de las especificaciones internas.*

*Sin embargo en productos de cross docking no se inspecciona el 100 % de las unidades de venta a la llegada a nuestras instalaciones .*