

**VALERO ALONSO S.L.**

Nº  
R.G.S.E.A.A.: 12.06814/AL  
40.16964/AL

**Edición:** Primera  
**Fecha:** Septiembre 19



**MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA**

*Pág 116 de 155*

*Denominación comercial:*

**SEPIA HUEVA (SH)**

*Clasificación comercial y procesado:*

Huevo de sepia (*Sepia pharaonic*) extraída, lavada y congelada en origen, que se glasea y se reenvasa en las presentaciones comerciales requeridas por el cliente en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.

*Composición cuantitativa:*

Huevo de sepia 100%

*Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:*

Huevo de sepia sin higienizar envasada en plástico alimentario de 1 kg, embaladas en cajas de cartón serigrafiado de 4 kg

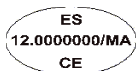
*Etiquetado:*

*Localización:*

*En el envase*

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Ingredientes
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Peso neto
- Peso neto escurrido

*Indicaciones:*

- Lote
- Marca sanitaria: 
- Razón social
- Fecha de congelación
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 12 meses
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

*¿Qué compone el lote?*

Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.

*¿Cómo se codifica?*

El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

*¿Dónde se indica?*

El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

*Códigos de producto:*

SH: Sepia hueva

*Fecha de consumo preferente:*

12 meses a partir del envasado

*Almacenamiento:*

En congelación. Tª < -18 Cº

*Transporte:*

En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº

*Destino final:*

Comercio minorista y mayorista.

*Valor nutricional:*

No determinado

**VALERO ALONSO S.L.**

Nº  
R.G.S.E.A.A.: 12.06814/AL  
40.16964/AL

**Edición:** Primera  
**Fecha:** Septiembre 19



**MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA**

*Pág 117 de 155*

*Modo de empleo:*

Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C.  
Una vez descongelado, no volver a congelar.