

## FICHA TÉCNICA CALAMAR



- **Denominación comercial:** Calamar.
- **Nombre científico:** Loligo vulgaris.
- **Origen:** Marruecos.
  
- **Zona de captura:** Área FAO 34.
- **Consumo preferente:** 24 meses.
- **Temperatura de conservación:** -18°C

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- **Ausencia De Cuerpos Extraños:** Sí
- **Cadmio:** máx. 1 ppm
- **Mercurio:** máx. 1 ppm
- **Plomo:** máx. 5 ppm

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Aspecto:** bueno.
- **Color:** natural.
- **Textura:** buena.
- **Sabor:** bueno.
- **Olor:** característico marino.



## FICHA TÉCNICA CALAMAR

<b>SINGULAR</b>	SINGULAR SEA S L C/ CONCEPCION ARENAL 1 - 1ª 36201 VIGO - ESPAÑA RSI: ES-12 023533PO
<b>PRODUCTO / PRODOTTO:</b>  TAMAÑO/TAGLIA NOMBRE CIENTIFICO / NOME SCIENTIFICO PAIS DE ORIGEN / PAESE DI ORIGINE METODO DE PRODUCCION / METODO DI PRODUZIONE ARTE DE PESCA / ATTREZZO DA PESCA ZONA CAPTURA / ZONA DI CATTURA  PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA Nº DE LOTE / Nº DE LOTTO FECHA DE CONGELACION / CONGELATO IL: CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Nº DE ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO POR LA U E / Nº AUTORIZZAZIONE STABILIMENTO DI PRODUZIONE CONTIENE MOLUSCOS / CONTIENE MOLLUSCHI	<b>CALAMAR ENTERO CONGELADO / CALAMARO INTERO CONGELATO</b>  LOLIGO VULGARIS MARRUECOS/ MAROCCO CAPTURADO EN ALTA MAR / CAPTURADO IN ALTO MARE REDES DE ARRASTRE / RETI DA TRAINO OCEANO ATLANTICO CENTRO-ORIENTAL, ZONA FAO Nº 34 OCEANO ATLANTICO CENTRO-ORIENTALE, ZONA FAO Nº 34
MANTENER A -18º CELSIUS / CONSERVARE A -18ºC UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR / UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE NO CONTIENE ADITIVOS / SENZA ADITIVI	

### PACKING:

### ETIQUETADO ACORDE A LA LEGISLACIÓN DE LA UE

Congelado IQF a granel, envuelto en plástico transparente de polietileno y en cajas de peso variable

**\*Materiales aptos para estar en contacto con los alimentos.**

El producto no contiene organismos modificados genéticamente (O.G.M.) ni ingredientes procedentes de O.G.M.

Producto no sometido a radiaciones ionizantes.