

PRODUCTO: Calamar patagónico 5kg Ultracongelado Riazor

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986818100
Nº DE FAX:	0034 986453264

2. DATOS DEL FABRICANTE

N. Reg. Sanitario:	MALVINAS Nº1030, MALVINAS Nº1014, MALVINAS Nº1025
País:	Malvinas

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN/ZONA DE PESCA/CRÍA	ARTE DE PESCA
Calamar patagónico	<i>Loligo patagónica = Doryteuthis gahi</i>	Capturado en Atlántico Sudoeste	Redes de arrastre

3.2. INGREDIENTES

Calamar (**moluscos**).
Puede contener **pescado**, **crustáceos**.

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.
(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			x
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
*Huevo y productos a base de huevo			x
*Pescado y productos a base de pescado		x	
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			x
*Soja y productos a base de soja			x
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			x
*Frutos con cáscara y derivados			x
*Apio y productos derivados			x
*Mostaza y productos derivados			x
*Sésamo y productos a base de sésamo			x
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO ₂)			x
*Altramuces y productos a base de altramuces			x
*Moluscos y productos a base de moluscos	x		
OGM > 0,9%			x

PRODUCTO: Calamar patagónico 5kg Ultracongelado Riazor

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Calamar patagónico entero en bloque de 5 kg netos aproximadamente en bolsa plástica y caja máster de cartón marca Riazor. Ultracongelado a bordo. Lámina de plástico en medio del bloque. Vida útil 24 meses.

Clasificación:

C1	22/27 cm	Cod. 5806
C2	18/22 cm	Cod. 5807
C3	15/18 cm	Cod. 5808
C4L	12/15 cm	Cod. 5809
C4	9/12 cm	Cod. 5810
C5	7/9 cm	Cod. 5811

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kcal)	98
Valor Energético (kJ)	414
Grasas (g)	3,0
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	17,8
Sal (g)	0,93
Omega 3 (EPA y DHA) (mg)	854

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación
Salmonella	Ausencia/25 g

4.4. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación
Plomo	0,3 ppm
Mercurio	0,5 ppm
Cadmio	1 ppm

4.5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

5. ENVASES Y EMBALAJES

Peso neto unidad de venta (g):	5.000
Nº de unidades de venta por caja máster:	1
Peso neto por caja máster (g):	5.000
Nº de cajas máster por pallet:	182
Peso neto del pallet (g):	910.000