

Fecha actualización: 24/09/2020

CALAMAR ENTERO BLOQUE CONGELADO

IMPORTADOR

Razón Social: PESCADOS E. GUILLEM S.L.

Dirección: C/ Jose Codoñer Casañ 35 CP.46470 Massanassa - Valencia

Teléfono: 96 121 88 44

Teléfono Crisis Alimentaria 24h: 626.566.598

E-Mail: eguillem@eguillem.com

Nº Registro Sanitario: 12.12258/V

PRODUCTO

Denominación Comercial: Calamar Entero Bloque Congelado

Nombre científico: Loligo Duvauceli

Origen: India

Método de producción: Capturado en el mar Océano

Indico FAO 51

Arte de Pesca: Pescado con redes de arrastre

Envase: Caja máster de 12k (3x4kg., 6x2kg.)



INGREDIENTES

Calamar.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Tamaño: U/2, U/3, 3/6, 6/10, 10/20, 20/40 piezas/kg.

Peso Neto: 10,8 Kg.

Glaseo: 10%

Peso Neto con Glaseo: 12 Kg.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja de cartón marca Guillem.

Medidas caja

Largo _____ 390 mm

Ancho _____ 275 mm

Alto _____ 150 mm

Formato palet _____ Euro 80x120cm

Nº de cajas/palet _____ 72 cajas

Base palet _____ 12 cajas

Capas palet _____ 6 cajas

Kg palet _____ 864 Kg.

CODIGOS DE BARRAS

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Formato | EAN 128 (Fecha caducidad, lote) |
| Calamar Bloque U/2 | 18412096006347 |
| Calamar Bloque U/3 | 18412096006200 |
| Calamar Bloque 3/6 | 18412096006217 |
| Calamar Bloque 10/20 | 18412096006088 |
| Calamar Bloque 20/40 | 18412096006101 |

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Valores Nutricionales

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Información Nutricional Media | 100 g |
| Valor Energético | 77,37 kJ/ 18,49 Kcal |
| Grasas | 0,45 g |
| De las cuales saturadas | 0,05 g |
| Hidratos de Carbono | 2,41 g |
| De los cuales azúcares | 0,00 g |
| Proteínas | 15,92 g |
| Sal | 0,19 g |

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Según la legislación vigente, Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este producto se encuentra dentro de los considerados como alérgenos.

| Presencia | | | Presencia | | |
|---|------------|----|---|------------------------------|----|
|  | Cereales | No |  | Frutos con cáscara | No |
|  | Crustáceos | No |  | Apio | No |
|  | Huevos | No |  | Mostaza | No |
|  | Pescado | No |  | Granos de sésamo | No |
|  | Cacahuets | No |  | Dióxido de azufre y sulfitos | No |
|  | Soja | No |  | Altramuces | No |
|  | Leche | No |  | Moluscos | Si |

OMGS Y ALIMENTOS IRRADIADOS

No contiene OMGs.
Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

| | |
|---------|-----------------------------|
| Color | Característico del producto |
| Olor | Característico del producto |
| Sabor | Característico del producto |
| Textura | Característico del producto |

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) Nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

PARAMETROS ANALÍTICOS

Parámetros Físico-Químicos: Legislación: *Reglamento 1881/2006.*

| Propiedad | Límites |
|-----------|------------------------|
| Plomo | 1 mg/kg peso fresco |
| Cadmio | 1 mg/kg peso fresco |
| Mercurio | 0,50 mg/kg peso fresco |

Parámetros Microbiológicos: Legislación: *Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007.*

| Indicadores | Límites |
|----------------------------|-----------------------|
| Aeróbios mesófilos (cfu/g) | 10 ⁶ ufc/g |
| Enterobacterias (cfu/g) | 10 ³ ufc/g |
| Salmonella (cfu/25g) | Ausencia en 25g |
| Shigella (cfu/25g) | Ausencia en 25g |

INFORMACIÓN EN LA CAJA

Denominación comercial, nombre científico, peso neto, tamaño, lote, método de producción, origen, número de establecimiento autorizado, arte de pesca (si corresponde), ingredientes, fecha de congelación, fecha de transformación (si no coincide con la fecha de congelación), fecha de elaboración (si no coincide con la fecha de congelación), fecha consumo preferente, importador, dirección importador, número registro sanitario del importador, almacén y modo de empleo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Producto congelado: mantener a -18° C.
Una vez descongelado no volver a congelar.