CALAMAR 2P

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Razón social	NEW CONCISA, S.L.
Dirección	Polígono Industrial Ascoy, s/n - 30530 - Cieza (Murcia) - Spain
Teléfono	968764311
Fax	968764331
Mail	calidad@newconcisa.com
R.G.S.E.A.A	12.11382/MU

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Descripción

Nombre comercial	CALAMAR 2P
Código	010103001
Formato	20 KG APROX. PESO VARIABLE
Marca	
Glaseo %	0%
Descripción	El producto se presenta congelado en bloque. 2 bloques por caja.

2.2. Presentación

Formato unidad	20 Kg aprox
Unidades por caja	12-15
Presentación	Envasado peso variable
Envase	Caja

2.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	20 Kg aprox
Peso neto escurrido envase	
Formato (Peso neto caja)	
Peso neto escurrido caja	

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. Propiedades

Longitud / Anchura	
Diámetro	
Espesor	
Piezas por kg con glaseo	
Piezas por kg sin glaseo	

3.2. Organolépticas

Color blanco ligeramente nacarado. Sabor y olor característicos del producto. Ausencia de pieles, parásitos y materias extrañas.

4. MATERIA PRIMA UTILIZADA

4.1. Materia prima

Nombre cientíco	*Loligo vulgaris*
Características	CALAMAR 2P
Método de producción	Pesca extractiva
Arte de pesca	Redes de arrastre
Zona de pesca	Océano Atlántico Centro Oriental FAO 34
País de origen	Marruecos/Mauritania

4.2. Descripción del proceso

Descongelación, pelado, eviscerado y limpieza. Posteriormente se procede a congelación. Por último el producto se envasa, embala, etiqueta y paletiza. El tamaño puede oscilar un 15% por encima y por debajo de su tamaño en un 20% de las piezas.

4.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

INGREDIENTE COMPUESTO	ORIGEN	%	CATEGORÍA(*)
Calamar	Marruecos/ M	100	MOLUSCO

Contiene MOLUSCOS. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS.

5. PARÁMETROS

Microbiológicos	Físico-Químicos
Aeróbios Mesófilos	Mercurio
Enterobacterias	Plomo
Salmonella	Cadmio
	Nitrógeno bases volátiles (NBVT)
	Hidrocarburos, dioxinas y PCBs

** Límites según anexo I*

6. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	250kJ; 59.6 kcal		
Grasas	0.2 g	de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	0.9 g	de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	13.5 g		
Sal	0.2 g		

* por cada 100 g de producto

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

7.1. Paletización

Número cajas por capa / capas por palet	5x8
Número cajas por palet	40
Altura palet total	160 cm
Peso neto palet	1000 Kg aprox.
Tipo de palet	europeo 80 x 120 cm
Código EAN unidad	
Código EAN caja	
Código EAN palet	

7.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de producción	Fecha de envasado: ddmmaa
Fecha consumo preferente	mes/año: mm/aaaa

8. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

8.1. Bolsa

Material	Polietileno de uso alimentario
Peso neto	10 g
Dimensiones [LxA]	900 x 580 mm

8.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado anonimo.
Peso neto	830 g
Dimensiones [LxA]	370 x 245 x 180 mm

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

9.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18 ºC. Producto congelado.

9.2. Vida útil

La vida útil es de 24 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18 ºC. Una vez descongelado no se puede volver a congelar y debe ser consumido dentro de las 24 h siguientes.

10. MODO DE EMPLEO

Descongelar previamente el producto en la parte baja del frigorífico. Requiere cocinado para su consumo.

11. POBLACIÓN DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a MOLUSCOS, PESCADOS Y CRUSTÁCEOS. Requiere cocinado para su consumo. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

FT de cliente

LEGISLACIÓN APLICABLE:
Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Esta página web es consultada por NEW CONCISA, S. L. cuando así es requerido.
Además, la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR) y la consultora CORPORACION LABER S.L. subcontratada por NEW CONCISA, S.L., mantiene informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, a través de sus páginas web: http://www.conxemar.com/ y http://www.labersl.com/ respectivamente, con noticias e información del sector, así como de los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.