



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>Dosidicus gigas</i>
FAMILIA:	Ommastrephidae
NOMBRE COMÚN:	Calamar gigante, Calamar de Humboldt o potón del Pacífico.
NOMBRE COMERCIAL:	Filete de manto CM-CT
ZONA DE CAPTURA:	Zona FAO 87 / Océano Pacífico SE
ORIGEN:	PERÚ
ARTE DE PESCA:	Artesanal extractiva (anzuelo y palangre)
VIDA ÚTIL:	24 meses a partir de su elaboración (a -18°C)
ALÉRGENOS:	Molusco. Puede contener trazas de pescado y crustáceos

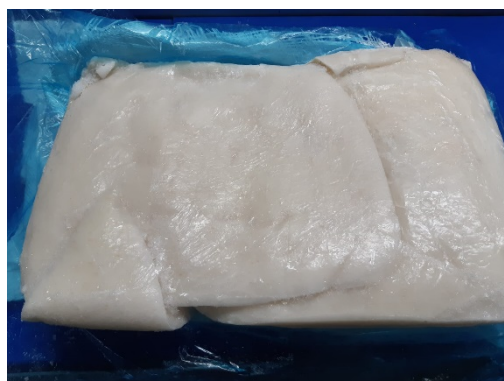
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filete potón congelado en bloque. Manto procesado a partir del tubo fresco de la pota recién capturada, sin magulladuras ni roces, el cual es seccionado y recortado según especificación del cliente. Se presenta con membrana y telilla (CM/CT).

TALLAS:

1-2 Kg

2-4 Kg



ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE DETALLADO

ENVASE PRIMARIO	BLOQUE	Lámina de Polietileno azul o cristal 14" ancho x 20" largo x 2 micras de espesor
ENVASE SECUNDARIO	BLOQUE	Saco x 20 kg - 2 bloques de 48.5 x 27.5 x 6 cm / peso bloque 10 kg





CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia, color, olor y sabor característicos de la especie.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA PRIMA

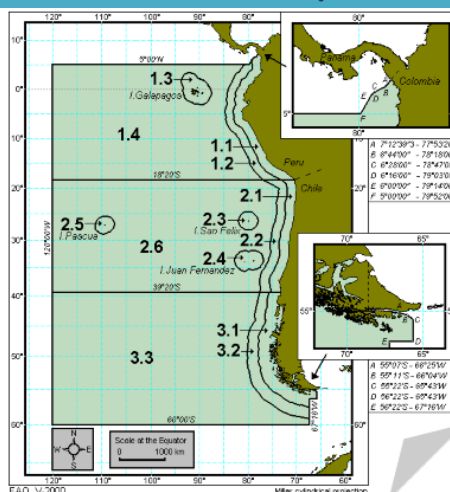
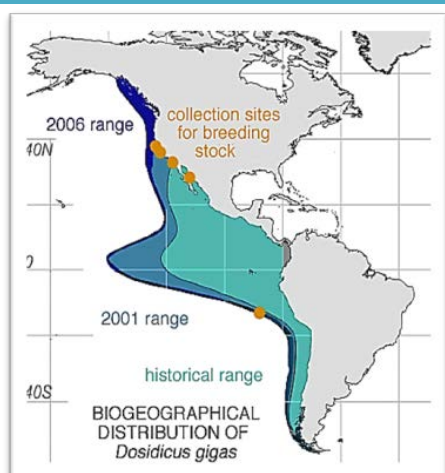
MICROORGANISMO	Obligatoriedad	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES POR GRAMO	
		n	C	m	M
Especie / Grupo					
Aerobios Mesófilos (30° C)	Si	5	2	5x10 ⁵ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Si	5	2	1 NMP/g	10 NMP/g
<i>Syaphylococcus aereus</i>	Si	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Si	5	0	Ausencia/25 g	-
<i>Vibrio cholerae</i>	Si	5	0	Ausencia/25 g	-
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Si	5	0	100 UCF/g	-

'n' – Nº de unidades de muestras seleccionadas al azar de cada lote que se analizan para satisfacer los requisitos de un determinado plan de muestreo. 'c' – Nº máx. de unidades de muestra que puede tener un número de microorg. comprendidos entre 'm' y 'M'. 'm' – Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. 'M' – Los Valores de recuentos microbianos superiores a 'M' son inaceptables pues puede representar un riesgo para la salud.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PLOMO (Pb)	Si	Contenidos máximos (mg/kg)	≤ 1.0
MERCURIO (Hg)	Si	Contenidos máximos (mg/kg)	≤ 0.5
CADMIO (Cd)	Si	Contenidos máximos (mg/kg)	≤ 1.0

DISTRIBUCIÓN BIOGEOGRÁFICA - Calamar de Humboldt (*Dosidicus gigas*)





ESPECIFICACIONES DE PRODUCCIÓN

GLASEO	Protección
DEFECTOS TOLERABLES	Manto ligeramente pigmentado, restos de membrana \leq al 5 % del peso neto
TRATAMIENTO	Ninguno
PLUS	3 a 5% debiendo cumplir con el peso neto luego del descongelamiento

PRESENTACIÓN

ETIQUETADO	Cada caja tiene una etiqueta con nombre comercial del producto, nombre científico, trazabilidad, fecha de producción, fecha de expiración, presentación, código de habilitación de la planta, zona de pesca, temperatura de almacenamiento y país destino.
------------	--

RESEÑA FOTOGRÁFICA



PIDA SU COTIZACIÓN EN:

info@grupopds.es

www.pescadoresdelsur.es

