



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>Dosidicus gigas</i>
FAMILIA:	Ommastrephidae
NOMBRE COMÚN:	Calamar gigante, Calamar de Humboldt o potón del Pacífico.
NOMBRE COMERCIAL:	Tentáculos corte bailarina
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

Los tentáculos más cortos, llamados brazos, son limpiados para su comercialización sin ventosas, pico ni ojos; posteriormente son congelados en bloque en túneles estáticos (-42°C).

Presentación: corona cerrada en bloque (sacos de 20 o 22,5kg). Este derivado de la pota ofrece el color característico de la especie, así como una textura firme, turgente y tierna típica del producto.

TALLAS:

100 – 300gr / 300 – 500gr / 500gr – 1Kg / 1 – 2Kg / 2 – 3Kg / 3Kg- Up



ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE DETALLADO

FORMATO	BLOQUE	Empaquetado: Saco de 20 o 22,5 Kg (2 bloques de 10 Kg o 3 de 7,5Kg)
ENVASE PRIMARIO	BLOQUE	Lámina de Polietileno de baja densidad (PEBD) azul eléctrico 38" ancho x 38" largo x 1.5 micras de espesor
ENVASE SECUNDARIO	BLOQUE	Sacos de polipropileno de 20Kg y de 22,5Kg





CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA PRIMA

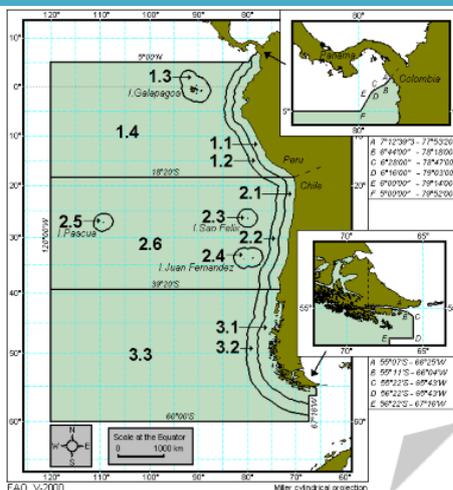
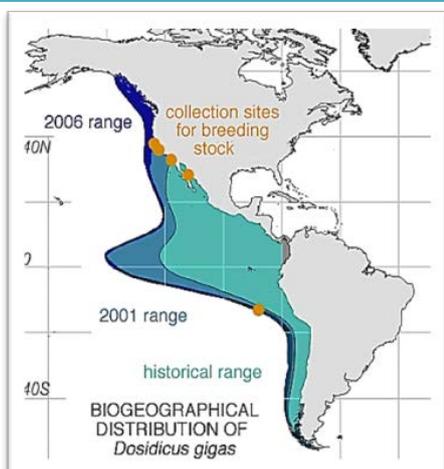
MICROORGANISMO	Obligatoriedad	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES POR GRAMO	
		n	C	m	M
Especie / Grupo					
Aerobios Mesófilos (30° C)	Si	5	2	5x10 ⁵ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Si	5	2	1 NMP/g	10 NMP/g
<i>Syaphylococcus aereus</i>	Si	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Si	5	0	Ausencia/25 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	Sin glaseo de protección
TRATAMIENTO	Sin tratamiento ni biotoxinas marinas
DEFECTOS TOLERABLES	< al 10% de restos de ventosas o tentáculos rotos.
PLUS	4 % 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



Tentáculos de pota corte bailarina

PIDA SU COTIZACIÓN EN:

info@grupopds.es

www.pescadoresdelsur.es

