

# CALAMAREN VUELTO



# CALAMAR ENVUELTO

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	Calamar
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Calamar / Calmar / Squid
<b>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA</b>	<i>Loligo vulgaris</i>
<b>CALADERO / ZONA DE PESCA</b>	Marruecos / FAO 34
<b>MÉTODO DE PESCA</b>	Pesca extractiva de arrastre y artesanal.
<b>MÉTODO DE ELABORACIÓN</b>	Lavado, clasificado, envuelto en I.Q.F., congelado en túnel 12 horas a -40 °C., envasado y conservado en cámara a -18 °C.
<b>CLASIFICACIÓN</b>	GG + 35 cms. G 29 - 35 cms. M 24 - 29 cms. P 20 - 24 cms. 2P 15 - 20 cms. 3P 11 - 15 cms. 4P -11 cms.
<b>INGREDIENTES</b>	Producto de la pesca, (E-330) y (E-339), agua y sal.
<b>PESO NETO</b>	Peso y destare.
<b>PACKAGING</b>	Embalaje mediante caja de cartón de uso alimentario. Cierre con precinto adhesivo.
<b>DIMENSIÓN CAJA</b>	31 cms. de ancho por 37 cms. de largo por 13 cms. de alto (tamaños P al 3P). 37 cms. de ancho por 60 cms. de largo por 15 cms. de alto (tamaños M al GG).
<b>PALETIZACIÓN</b>	80 cajas en palet europeo (del tamaño P al 3P). 40 cajas en palet europeo (del tamaño M al GG).
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener en cámara frigorífica de -18°C a -22 °C con el envase debidamente cerrado.
<b>CADUCIDAD</b>	Consumir preferentemente en 18 meses a partir de la fecha de congelación.
<b>CARACT. ORGANOLÉPTICAS</b>	Piel marrón-arenosa y carne blanca, firme y suave.
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Proteínas: 17 gr. / 100 gr. Energía: 82 kcal. / 100 gr. Grasas: 1,5 gr. / 100 gr. Lípidos: 1,3 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0,5 gr. / 100 gr.