

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

663
Puntilla India 80/UP
Loligo Duvauceli
Puntilla India de calamar congelada

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN
FORMATO
NÚMERO DE PIEZAS
PESO DE LA PIEZA
GLASEO
ZONA CAPTURA
ARTE DE PESCA

Puntilla India de calamar congelada I.Q.F.
12x1kg.
Variable.
80/UP
10%
FAO 51.
Pesca Extractiva.

INGREDIENTES

PRODUCTO

Puntilla, Agua, Sal.

CONDICIONES Y USOS

POBLACIÓN
DESTINO

CONDICIONES
DE USO

CONDICIONES
DE MANTENIMIENTO

Apto para consumo humano, población en general; excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente.

Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de consumir.

Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

PALETIZACIÓN

CAJAS POR CAPA
CAPAS POR PALET
CAJAS POR PALET

12
5
60

INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

ALÉRGENOS (Como ingrediente)	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN		
CRUSTÁCEOS	X	
HUEVO		
PESCADOS	X	
MOLUSCOS	X	
CACAHUETES		
SOJA		
LECHE		
FRUTOS CON CÁSCARA (Almendras, avellanas, nueces, etc.)		
APIO		
MOSTAZA		
GRANOS DE SÉSAMO		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO

No contiene declaración OMG

Alimentos modificados genéticamente:

De acuerdo con el Reglamento (CE) N° 1829/2003, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente).

VALORES NUTRICIONALES / 100 Grs.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ENERGÍA KJ	468 kj
ENERGÍA KCAL:	87 kcal
GRASAS:	0.8 g
De las cuales saturadas:	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0.4 g
De los cuales azúcares:	0.0 g
PROTEÍNA:	20.8 g
SAL:	1.20 g

Color: Característico del producto
Olor: Característico del producto.
Textura: Característica del producto.
Sabor: Característico del producto.

Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento (CE) N° 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
Reglamento (CE) N° 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.