

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha Ed.:
	PUNTILLA INDIA LIMPIA IQF 3/5		10/01/2021
			Código:
			063209
			Revisión:
			02/21

FAMILIA:

CEFALOPODOS

NOMBRE COMERCIAL

CALAMAR ENTERO CONGELADO.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Puntilla de calamar.

NOMBRE CIENTÍFICO

Loligo Duvauceli

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Capturado

ARTE DE PESCA.

Redes de arrastre.



FORMATO/ TALLA

Puntilla sin pluma y formato 6x1 kg

ZONA DE CAPTURA

Océano Indico. FAO 51

INGREDIENTES

Puntilla India, agua.

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml.

VALOR ENERGÉTICO	80,4 Kcal/336,4 KJ
GRASAS	1,4 gr.
GRASAS SATURADAS	0,0 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0,0 gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0,0 gr.
PROTEINAS	16,4 gr.
SAL	0,1 gr.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida útil	24 Meses
Elementos Extraños	Ausencia de elementos extraños
Tratamiento y procesado	Producto ultracongelado
Tª Conservación	-18 ºC
Glaseo	15 %

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

METAL	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADO
Cadmio	GF-AAS-foof-CD	ppm	< 0,5
Plomo	GF-AAS-fppd-Pb	ppm	< 0,5
Mercurio	FIMS-food-Hg	ppm	< 0,5

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 10/01/2021
	PUNTILLA INDIA LIMPIA IQF 3/5	Código: 063209
		Revisión: 02/21
		ES 12.02764.MU CE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Sin roturas de la carne del molusco. Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas.
COLOR	Piel marrón chocolate, carne blanca.
SABOR	Propio del calamar fresco y sin sabores anormales
OLOR	Propio del calamar fresco
TEXTURA	Consistencia suficientemente firme, sin síntomas de recongelación o sobrecongelación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos	Max.10 ⁶ ufc/g
Salmonella / Shigella	Ausencia /25 g.
Enterobacterias	Max.10 ³ ufc/g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	SI	NO	TRAZAS
Cereal (Gluten)		X	
Molusco	X		
Crustáceo			X
Huevo		X	
Pescado			X
Cacahuete		X	
Soja		X	
Leche		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (SO ₂)		X	
Altramuces		X	

Envasado en una planta en la que se manipulan Pescado y Crustaceos

DECLARACIÓN DE OMG.

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha Ed.:
	PUNTILLA INDIA LIMPIA IQF 3/5		10/01/2021
			Código:
			063209
			Revisión:
			02/21

CONSEJOS DE USO

Descongelar durante 12h a temperatura < 10°C antes de cocinar. No volver a congelar una vez descongelado.

USO ESPERADO

Este alimento está destinado para la población en general. Consultar listado de alérgenos

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta	Caja
Peso unidad venta	6 x 1 kg
Peso pieza (g)	variable
Piezas	variable

EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO

Tipo	Bolsa alimentaria	
Formato	6x1 Kg	

ENVASE SECUNDARIO

Tipo	Caja	
Formato	1 x 6 Kg	

Nota: Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha Ed.: 10/01/2021	
	PUNTILLA INDIA LIMPIA IQF 3/5		Código: 063209	
			Revisión: 02/21	
			<div>ES 12.02764.MU CE</div>	

IDENTIFICACIÓN

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999)

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.