

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>	FO 1/03 Rev. 00
---	--	--------------------

<b>PRODUCTO FINAL:</b>	<i>Calamar</i>		
<b>CÓDIGO:</b>	--	<b>FECHA:</b>	25/04/2019
<b>MODO DE PRESENTACIÓN:</b>	<i>Calamar congelado</i>	<b>EN VIGOR/ OBSOLETO:</b>	Vigor
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b>	<i>Calamar</i>	<b>OTROS NOMBRES:</b>	---

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

<b>Descripción del producto:</b>			
Calamar entero congelado			
<p>El Calamar es un molusco cefalópodo. Posee un cuerpo alargado, con una cabeza coronada por ocho tentáculos carnosos, algo desiguales, provistos de 2 filas de ventosas, y otros dos, más largos, parcialmente retráctiles, con cuatro series de ventosas. Tiene concha interna, delgada, con forma de pluma. Su color es blanco-rosado o amarillenta con manchas.</p> <p>Arte de pesca : Nasas y trampas (FPO).</p> <p>Recomendaciones y advertencias:  - Conservar -18°C  - No volver a congelar una vez descongelado</p> <p><b>FOTOGRAFÍA DEL PESCADO ENTERO:</b></p>			
			
<b>Especie:</b>	<i>Loligo vulgaris</i>	<b>País de origen:</b>	Mauritania / Marruecos
<b>Zona de captura:</b>	FAO:34	<b>Peso Neto/caja aprox:</b>	25 kg
<b>Método de producción</b>	Capturado	<b>Calibre</b>	GG - G - M - P - 2P
<b>Principio de vida</b>			
24 meses a partir de la fecha de congelación			

### 2. INGREDIENTES:

<b>Ingredientes:</b>	
Calamar.	
<b>Alérgenos:</b>	Moluscos
<b>OGM'S (Organismos modificados genéticamente):</b>	No contiene

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>	FO 1/03 Rev. 00
---	--	--------------------

**3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

<b>Color:</b>	Característicos
<b>Olor:</b>	Característicos
<b>Sabor:</b>	Característicos
<b>Textura:</b>	Característicos

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:**

<b>Plomo:</b>	1 mg/kg (sin visceras)
<b>Cadmio:</b>	1 mg/kg (sin visceras)

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

<b>Aerobios mesófilos:</b>	1.000.000 ufc
<b>Enterobacterias:</b>	1.000 ufc
<b>Salmonella:</b>	Ausencia en 25 gr.

**6. ENVASADO Y EMBALAJE**

<b>Envase primario:</b>	Bolsa Polietileno				
<b>Envase secundario</b>	<b>Alto caja cm.</b>	<b>Largo caja cm.</b>	<b>Ancho caja cm.</b>	<b>Alto palet cm.</b>	
Cajas de cartón	25	60	40	193	
<b>Peso caja llena Kg. (Variable)</b>	<b>Cajas X Base</b>	<b>Numero de Alturas</b>	<b>Cajas X Palet</b>	<b>Peso Palet Kg. (Variable)</b>	
25	5	7	35	1000	

**7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:**

<b>Temperatura:</b>	Congelación -18°C
<b>Vehículo:</b>	Contenedores o camiones autorizados

**8. REQUISITOS LEGALES:**

<p>CRITERIO INTERNO de microbiología Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91</p> <p>CRITERIO LEGAL para el Cd y Pb Reg 1881/2006 y sus modificaciones</p>
--

9. OBSERVACIONES:

<b>Indicaciones en el etiquetado:</b>	Consumir cocinado.
<b>Sugerencia de elaboración:</b>	
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 475 g de calamar</li> <li>- 400 g de arroz</li> <li>- 1 pimiento rojo</li> <li>- 1 cebolla</li> <li>- 1 tomate grande</li> <li>- 100 g de guisantes</li> <li>- 3 dientes de ajo</li> <li>- Sal</li> <li>- Pimentón</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <p>Descongelamos, lavamos, escurrimos y troceamos los calamares.</p> <p>En una sartén con aceite pochamos la cebolla, el pimiento y el tomate. Al mismo tiempo cocemos el arroz blanco.</p> <p>Añadimos el calamar y salpimentamos al gusto. Añadimos los guisantes, un vasito de agua y dejamos cocer durante 20 minutos aprox.</p> <p>Escurremos el arroz y emplatamos sobre él los calamares guisados.</p> <p>Podemos adornar nuestro plato con ajitos fritos y perejil.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	

10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>	FO 1/03 Rev. 00
--	--	--------------------

**11. INFORMACIÓN ADICIONAL:**

*Unión Martín S.L. tiene un estricto sistema de homologación de proveedores a los que se les exige un compromiso de aspectos legales de calidad y cumplimiento de las especificaciones internas.*

*Sin embargo en productos de cross docking no se inspecciona el 100 % de las unidades de venta a la llegada a nuestras instalaciones .*

**Valores nutricionales**

Valor Energético (Kcal)	Hidratos de Carbono (g)	Proteínas	Azúcares (g)	Sal (gr)	Fibra (g)	Grasas (g)	Grasas saturadas (g)
92	3,1	15,6	0	0,7	0,9	1,4	0,4