|  |  |
| --- | --- |
|  | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO |
|  |  |
| Información General |  |
|  |
| Denominación comercial | CALAMAR |  |
| Especie / Código FAO | *Loligo vulgaris* (SQR) |
| Método de producción | Captura |
| Arte de pesca  | Líneas y anzuelos |
| Zona de captura o de cría | Océano Atlántico Centro Este (FAO 34) |
|  |  |  |
| Condiciones de Almacenamiento y Consumo |
|  |
| Consumo preferente  | 24 meses a partir de la fecha de congelación. |
| Almacenamiento | Mantener en cámara de congelación a ≤ -18ºC, con una fluctuación máxima de +3ºC. |
| Transporte | Distribución en vehículo autorizado a ≤ -18ºC, con una fluctuación máxima de +3ºC. |
| Modo de empleo | Descongelar en refrigeración y cocinar por completo antes de consumir.No volver a congelar una vez descongelado. |
| Destino | Consumidor final. |
| Grupos vulnerables | Personas alérgicas a los alérgenos declarados. |
| Trazabilidad |  |
|  |  |
| Fecha de congelación | DD/MM/AA  |
| Lote | Se identifica con el de la materia prima. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO** |
|  |
| Ingredientes |  | **Información Nutricional** |
| Calamar. |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Por 100 g** |
| Valor Energético | 337 kJ / 80 kcal |
| Grasas | 1,3 g |
|  de las cuales saturadas | 0,34 g |
| Hidratos de carbono | 0 g |
|  de los cuales azúcares | 0 g |
| Proteínas | 17 g |
| Sal | 0,1 g |

 |
| Declaración de Alérgenos |  |
| Moluscos. |  |
| Declaración de OMG´s |  |
| Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG´s, ni ha sido obtenido a partir de organismos que contienen OMG´s. |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ETIQUETADO** |
|  |  |
| * Denominación comercial
* Nombre científico
* Método de producción / Arte de pesca
* Zona de captura o País de cría,
* Código FAO
 | * Ingredientes
* Información Nutricional
* Alérgenos
* Peso con agua/ Peso neto
* Modo de conservación y empleo
 | * Lote
* Fecha de congelación
* Fecha de consumo preferente
* Nombre/Razón Social del fabricante, domicilio y R.G.S.
 |
| Reglamento (UE) Nº 1169 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **DENOMINACIÓN DE VENTA** |
|  |
| Código / Descripción | **Talla (g)** | **Glaseo (%)** | **Formato (Kg)** | **Paletizado (Base x alturas)** |
| 0388 Calamar GG 800/+ IND Maroc (40/44 cm) 0% | 800/+ | 0 | Variable | Variable |
| 0388B Calamar GG 800/+ Maroc (40/44 cm) 0% A Bordo | 800/+ | 0 | Variable | Variable |
| 0388C Calamar G 600/800 IND Maroc (38/40 cm) 0% A Bordo | 600/800 | 0 | Variable | Variable |
| 0389 Calamar GG 800/+ Maroc (40/44 cm) 0% | 800/+ | 0 | Variable | Variable |
| 0389A Calamar G 600/800 Maroc (38/40 cm) 0% | 600/800 | 0 | Variable | Variable |
| 0389AA Calamar G 600/800 IND Maroc (38/40 cm) 0% | 600/800 | 0 | Variable | Variable |
| 0389BA Calamar M 400/600 BLQ Maroc 0% | 400/600 | 0 | Variable | Variable |
| 0389BB Calamar M 400/600 IND Maroc 0% | 400/600 | 0 | Variable | Variable |
| 0389C Calamar P 300/400 Maroc 0% | 300/400 | 0 | Variable | Variable |
| 0389CC Calamar P 300/400 IND. Maroc 0% | 300/400 | 0 | Variable | Variable |
| 0390A Calamar 2P 200/300 IND. Maroc (18-20 cm) 0% | 200/300 | 0 | Variable | Variable |
| 0390B Calamar 2P 200/300 Maroc (18-20 cm) 0% A Bordo | 200/300 | 0 | Variable | Variable |
| 0391 Calamar 3P 100/200 Maroc (15-18 cm) 0% | 100/200 | 0 | Variable | Variable |
| 0391A Calamar 3P 100/200 IND. Maroc (15-18 cm) 0% | 100/200 | 0 | Variable | Variable |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO** |
|  |
| Organolépticas |  | **Químicas** |
|  | **Características**  |  |  | **Límites** |
| Color | Blanco-grisáceo |  | Mercurio (mg/kg) | <0,50 |
| Olor | Fresco, sin aromas metálicos |  | Plomo (mg/kg) | <0,30 |
| Sabor | Característico |  | Cadmio (mg/kg) | <0,05 |
| Textura | Compacta y jugosa |  | Nitrógeno básico volátil (mg N/100 g) | <35 |
|  |  |  | Dioxinas (pg/g en peso fresco) | <3,5 |
| Microbiológicas |  | Dioxinas+PCBs (pg/g en peso fresco) | <6,5 |
|  | **Límites** |  | PCBs (ng/g en peso fresco) | <75 |
| Microorganismos aerobios mesófilos (ufc/g) | ≤1x106 |  |  |  |
| Enterobacterias totales (ufc/g) | ≤1x103 |  | **Biológicas** |
| *E.coli*. | 102 ufc/g |  |  | **Límites** |
| *Salmonella spp*. (/25 g) | Ausencia |  | Parásitos visibles | Ausencia |
| *Listeria monocytogenes* (/25 g) | Ausencia |  | Otras especies | Ausencia |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **REVISÓN y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO** |
|  |  |
| Elaborado por | **Revisado y aprobado por** |
|  |  |
| Responsable de CalidadFirma y Fecha: 07/01/2022 | DirecciónFirma y fecha: 07/01/2022 |