|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 Calidad  Firma y Fecha: 07/01/2022 | | | Dirección  Firma y fecha: 07/01/2022 |