

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Rejo de sepia limpio. Producto de la pesca congelado, color blanco nacarado y olor propio del producto.

Ingredientes: Rejo choco (**molusco**), agua, sal, antioxidantes: E-331, E-330

Alérgenos: Molusco, puede contener trazas de pescado

Nombre científico: *Sepia officinalis*

Zona de pesca: FAO N°34 Atlántico Centro-Oriental (Marruecos)

Arte de pesca: Palangre y arrastre.

Pesca extractiva Origen: España

PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción materia prima congelada, almacenamiento, descongelación controlada, preparación de la materia prima, congelación, glaseado, envasado, almacenamiento y distribución.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

GLASEO: 20 -25 %

VIDA ÚTIL: 18 meses

CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE USO:

Mantener en congelación Tª -18°C

Descongelar a Tª de refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Consumir previo cocinado.

POBLACIÓN DE DESTINO: Población en general, excepto personas sensibles a los alérgenos indicados.

INFORMACION NUTRICIONAL 100g

Valor energético: 332 kJ / 78Kcal

Grasas: 0,5 g

De las cuales saturadas: 0,2 g

Hidratos de carbono: 0,8 g

De los cuales azúcares: 0 g

Proteínas: 18 g

Sal: 0,30 g

PRESENTACION Y FORMATOS

Categoría	Peso Neto	Envasado	Paletizado	
Trozo rejo	A granel	Caja 6 Kg	90/C	ENVASE: Plástico de uso alimentario
Rejo G	A granel	Caja peso neto	90/C	
Rejo G S/A	A granel	Caja 5 Kg	90/C	Embalaje: Caja de cartón
Rejo M	A granel	Caja 6 Kg	90/C	

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Características microbiológicas: Cumple con los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento CE 2073/2005 y otros recomendaciones

Contaminantes: Cumple con el Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones relativo a cantidades máximas de determinados contaminantes.