

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Sepia limpia con rejo fuera. Producto de la pesca congelado, color blanco nacarado y olor propio del producto.

Ingredientes: 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°51 Océano Índico, occidental

Arte de pesca: Palangre y redes arrastre.

Pesca extractiva

## 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%

VIDA ÚTIL: 18 meses

CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE USO:

Mantener en congelación T<sup>a</sup> -18°C

Descongelar a T<sup>a</sup> 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	Pesos	Piezas	Envasado	Paletizado	
GG (U/1)	+1.000 gr	4-7 / 2-4	Caja 6 kg / Caja peso neto	90/C	ENVASE: Plástico de uso alimentario
G (1-2)	500/1.000 gr	7-10	Caja 5 kg (S/A) / Caja 6 kg	90/C	
MM	400/600 gr	11-14	Caja 6 Kg	90/C	EMBALAJE: Caja de cartón
300/500 (2-4)	300/500 gr	12-20	Caja 6 Kg	90/C	
M	200/400 gr	15-18	Caja 5 Kg (S/A) / Caja 6 Kg	90/C	
200/300	200/300 gr	23-25	Caja 6 Kg	90/C	
P (5-7)	100/200 ge	25-30	Caja 5 Kg (S/A) / Caja 6 Kg	90/C	
2P (8-12)	-100 gr	Granel/ bolsa	Caja 6 kg / 6 bolsas 1kg	90/C	

## ARACTERÍSTICAS 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.