

PESCADOS EL BUQUE S.L. Ctra Azucarera Intelhorce nº 48, 29004 -Málaga, España. Tlf . nave: 952 24 47 63. Tlf. Y Fax: 952 24 48 57

CIF-B92969625

E-mail: calidad@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO:	CALAMAR NACIONAL ENVUELTO
TALLAS	GG, G, M, P, 2P, 3P, 4P
FORMATO:	CAJAS DE 12KG
MARCA:	FROZEN SEA FOOD
N° AUT UE PROVEEDOR:	PP.25.3313.20 NATURA POISSON
RGSEAA. DISTRIBUIDOR:	40.0015064/MA PESCADOS EL BUQUE, S.L.
	12.021664/MA CONGELADOS MAR DE AGADIR, S.L.
	12.023180/MA CONGELADOS ULTRAMAR, S.L.
	12.024662/MA FRIGORÍFICOS BERAMAR, S.L.
	12.024877/MA SAHARA FISH, S.L.





DISPONEMOS DE CERTIFICADO DE CALIDAD

REALIZADO POR :	REVISADO POR:	<u>EDICIÓN 2º</u> : 29/06/2021
Cristina Fernández Medina	D. Manuel Ruíz Aragón	REVISIÓN : 29/06/2021
Responsable de Calidad	Administrador	



PESCADOS EL BUQUE S.L. Ctra Azucarera Intelhorce nº 48, 29004 - Málaga, España. Tlf . nave: 952 24 47 63. Tlf. Y Fax: 952 24 48 57

CIF-B92969625

E-mail: calidad@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

CALAMAR NACIONAL ENVUELTO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CALAMAR NACIONAL ENVUELTO

• Ingredientes: Calamar y agua

2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: Según tamaño piezas: GG, G, M, P, 2P, 3P, 4P

3. NOMBRE ESPECÍFICO: Loligo Vulgaris

4. ORIGEN: Marruecos

5. ZONA DE CAPTURA: FAO 34 Atlántico centro-oriental

<u>6. TIPO DE PROCESADO</u>: Pesca extractiva. Nasas, trampas, sedales y anzuelos. Glaseo 2%. Congelado en

tierra. IQF

7. ESTE PRODUCTO NO PRESENTA ADITIVOS NI CONSERVANTES



8. ETIQUETADO.

Según Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio y DIR 200/13/CE sobre el etiquetado de los productos alimenticios y según Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor.

Cada unidad de venta lleva una etiqueta con la siguiente información: Denominación de venta del producto, origen, modo de obtención, fecha de envasado, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, datos de la empresa, nº de lote y cantidad neta.

9. LOTEADO:

El loteado se compone de XXDDMMAA

XX: Iniciales asignadas internamente al proveedor.

DD: Día congelación

MM: Mes congelación

AA: Año congelación.

10. PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO:

*Envase/Formato de presentación:

- Caja de cartón con tapa, con un peso de 12kg

*Paletización:

-Nº cajas por base: 4

-Na bases por palet (altura): 12

- Total cajas por palet: 48

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: El producto debe mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18°C.

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE El transporte se realizará en medios adecuados para mantener la cadena de frío(-18°C), que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga, como en el trayecto, la inalterabilidad del producto, y eviten contaminaciones por deterioro de envases y/o embalajes.

Se permiten ciertas fluctuaciones (+3°C), durante el transporte, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional.

13. MODO DE USO: Preferentemente, ha de realizarse la descongelación en equipos frigoríficos, ya que debe ser lenta, para mantener todas las características organolépticas y microbiológicas del producto sin alterar. Cocinar antes de comer. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten ALERGIA/INTOLERANCIA A MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y PESCADOS.

14. VIDA UTIL/CADUCIDAD: Consumo preferente antes de 24 meses desde la fecha de elaboración.

^{*}La paletización es orientativa ya que puede variar a petición del cliente o por razones logísticas

15. ALÉRGENOS: Información sobre alérgenos o intolerancias.

Alérgeno	Contiene	Puede contener
Cereales que contengan gluten	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos*	No	Si
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado*	No	Si
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y derivados (incluidos lactosa)	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y sus derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y derivados	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	Si	No

^{*}Por la propia naturaleza del hábitat del animal y su alimentación puede contener trazas de crustáceos y pescados.

16. ANÁLISIS

CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS					
Parámetro	Límite	Legislación			
Cadmio	Ausencia				
Plomo	Ausencia				
Mercurio	Ausencia				
ABVT	<30mg/100g	Reglamento(CE)Nº 1881/2006			
Antibiótico	Ausencia				
Cobre	Ausencia				

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (tolerancia)						
Parámetro	Límite(n5)	Legislación				
Salmonella spp	Ausencia en 25g					
Coliformes	1000 ufc/g					
Staphilococus Aureus	100 ufc/g					
Aerobios mesófilos	1*10 ⁶ ufc/g					
Enterobacterias	1*10³ ufc/g					

17. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:

- N° AGREMENT (NATURA POISSON) = PP.25.3313.20
- Nº RGSEAA PESCADOS EL BUQUE S.L.= 40.0015064/MA.
- Nº RGSEAA CONGELADOS MAR DE AGADIR S.L.= 12.021664 /MA.
- Nº RGSEAA CONGELADOS ULTRAMAR S.L.= 12.023180 /MA.
- Nº RGSEAA FRIGORÍFICOS BERAMAR S.L.= 12.024662 /MA.
- Nº RGSEAA SAHARA FISH S.L.= 12.024877 /MA.

18. NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor
- Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

<u>PESCADOS EL BUQUE S.L.</u> CUENTA CON UN SISTEMA APPCC IMPLANTADO EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA VIGENTE.

DISPONEMOS DE CERTIFICADO DE CALIDAD IFS COMO GRUPO PESCADOS EL BUQUE VERIFICADO POR BUREAU VERITAS.