

CALAMAR DE LA INDIA LIMPIO CONGELADO	FT. CONGELADO SIN ADITIVOS
	Elaborado: Calidad
	Aprobado: Gerencia
	Fecha: Julio 2020
	Revisión: 02

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	CALAMAR DE LA INDIA LIMPIO CONGELADO
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Loligo Duvauceli - OJD</i>
ORIGEN	INDIA
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca Extractiva
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre

CONDICIONES DE ENVASADO	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de plástico (PEBD)
Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (RD 866/2008, R(CE) 1935/2004 y R(CE) 10/2011)	
EMBALAJE	Caja de cartón etiquetadas sobre palet de madera flejado
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de congelación
CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	-18°C

INFORMACIÓN ADICIONAL PRODUCTO			
ADITIVOS	ALÉRGENOS	OMG's	CONSUMO
Sin aditivos	Molusco	No contiene	Cocinado

INGREDIENTES	Calamar (molusco), agua
TRATAMIENTO	Congelado
PESO (kg)	12 y 20
CALIBRE	10/20, 20/40, 40/60, 6/10, U/10 y U/5
GLASEO	20%

CALAMAR DE LA INDIA LIMPIO CONGELADO	FT. CONGELADO SIN ADITIVOS
	Elaborado: Calidad
	Aprobado: Gerencia
	Fecha: Julio 2020
	Revisión: 02

CATACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
COLOR	Característico de la especie
TEXTURA	Firme y compacta
AROMA	Marino

CATACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Carne compacta, sin agujas de hielo o cristales. Al descongelar, el exudado no debe ser abundante. Sin quemaduras por frío o deshidratación. Ausencia de objetos extraños.	

CATACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
MICROORGANISMO	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL
Aerobios mesófilos	<1000000 ufc/g	Orden 02/08/1991	Laboratorio acreditado
Enterobacterias	<1000 ufc/g		
Salmonella	Ausencia/25g		
Shigella	Ausencia/25g		

CATACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
ELEMENTO	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL
Plomo	<0.3 mg/kg peso fresco	Reglamento 1881/2006	Laboratorio acreditado
Cadmio	<1 mg/kg peso fresco		

ETIQUETADO	
Cada envase contiene una etiqueta en su parte externa de forma visible con los siguientes datos:	