

FICHA TÉCNICA

Fecha de creación: 03/02/2023



Código de producto	CALAMAR desde GG a 4P (Marruecos)
Descripción	CALAMAR (MARRUECOS) CONGELADO A BORDO
Nombre científico	Loligo Vulgaris
Vida útil del producto	24 meses desde la fecha de congelación
Peso neto	Peso variable (aprox 25kg/caja)
Formato de embalaje	Cartones de peso variable conteniendo el producto envuelto en un material destinado para estar en contacto con los alimentos.
Conservación	Conservar a una temperatura inferior a -18°C
Ingrediente	CALAMAR
Características del producto	Calamar entero congelado a bordo
Características quimicofísicas	Tamaños GG-G-M-P-2P-3P-4P
Características microbiológicas	C.B.T. < 500.000 UFC/g, E. coli < 100 UFC/g, Salmonella ausente/25 g, patógeno Vibrio ausente/25 g.
Pescado / Criado	Pescado
Zona FAO/País de crianza	34 – Oceano Atlántico-Centro Oriental
Método de pesca	Redes de arrastre

Las indicaciones dadas en la ficha técnica pueden estar sujetas a variaciones (o ajustes de acuerdo con la ley), incluso sin previo aviso del fabricante. La posible presencia de alérgenos, según el Reg (UE) 1169/2011, debe comprobarse en la etiqueta del producto.