

CALAMAR PATAGONICO CB +/- 10 KG

1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
Denominación comercial	Calamar patagónico		
Denominación científica	<i>Loligo patagonica (=Doryteuthis gahi)</i>		
Presentación	Crudo congelado	Formato	Bloque
Materia prima	Calamar patagónico		
Zona de captura	Zona FAO 41, Océano Atlántico Suroeste		
Método de captura	Pesca extractiva		
Arte de pesca	Redes de arrastre		
Ingredientes	Calamar patagónico ( <b>MOLUSCOS</b> ). Puede contener trazas de <b>PESCADOS</b> y <b>CRUSTÁCEOS</b> .		
Porcentaje de glaseo	<3%	Consumo preferente (desde fecha congelación)	24 meses
Temperatura del producto	-18°C	Temperatura de almacenamiento	-18°C
Población destino	Dirigido a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran alergias o intolerancias por alguno de los alérgenos presentes en la lista de los ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la AESAN		
Uso esperado del producto por el consumidor	Descongelar a temperatura de refrigeración (0-4°C) una vez descongelado no volver a congelar. Producto debe consumirse cocinado		

2. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES			
Calibre	C1 (22-27 cm) C2 (19-22cm) C3 (16-19 cm) C4LL (14-16 cm) C4L (12-14 cm) C4L/ (11-14 cm) C4 (10-12 cm) C5 (8-10 cm)	Tolerancia	
Ancho		Tolerancia	
Forma		Tolerancia	

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
El calamar se pesca, se clasifica y se congelada a bordo. Se somete a una ducha de glaseo de protección y se encaja.

4. PRESENTACION Y LOGISTICA			
Envase primario	Bolsa plástica		
Peso con glaseo	10 Kg	Peso sin glaseo	10 Kg
Código de barras			
Envase secundario	BAUL CALAMAR 10 KG LZ (INT: 405X280X115; EXT: 408X283X121)		
Peso con glaseo	10 Kg	Peso sin glaseo	10 Kg
Código de barras			
Unidades/caja	1		
Palet	Europallet	Palet cruzado/mordido	Sí <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
Nº cajas por palet	96	Base x altura	8x12
Nº cajas por palet CARGA	96	Base x altura	8x12
Código de barras	EAN 14:		

5. ETIQUETADO		
Denominación comercial	Lista de ingredientes	Indicaciones de conservación
Nombre científico	Peso neto (sin el glaseado)	Alérgenos
País de origen (si es necesario)	Nº de Rég. S.: 12.020905/PO	Información Nutricional
Zona de captura	Lote (nº correlativo)	Condiciones de consumo
Método de captura	Fecha de congelación	Calibre (si es necesario)
Arte de pesca	Fecha de consumo preferene	Otras menciones obligatorias



### 6. CRITERIOS DE CALIDAD

PARAMETRO	DESCRIPCION	TOLERANCIA	LIMITES INACEPTABLES
Cuerpos extraños	Cuerdas, cordel, plástico...	Ninguna	Presencia
Piezas rotas		≤5%	≥5% de piezas
Parásitos	Cada parásito es defecto	Ninguna	Presencia
Deshidratación / Decoloración	>2cm <sup>2</sup> es defecto	10%	>10% de piezas
Hematomas	> 1 cm es defecto	10%	>10% de piezas
Otros			

### 7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

PARAMETRO	DESCRIPCION	TOLERANCIA	LIMITES INACEPTABLES
Sabor	Marino. Característico de la especie		Rancio
Olor	Aroma marino, fresco/nulo.	escaso o nulo	Amoniacal
Textura	Firme	Ligeramente blanda	Flácida

### 8. COMPOSICION NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR POR 100G DE PRODUCTO	FUENTE
Valor energético (g)	82 Kcal / 345 KJ	Análisis nutricional
Grasas (g)	1,5	Análisis nutricional
Ácidos grasos saturados (g)	0,44	Análisis nutricional
Hidratos de Carbono (g)	0,23	Análisis nutricional
Azúcares (g)	0,23	Análisis nutricional
Proteínas (g)	16,8	Análisis nutricional
Sal (g)	0,76	Análisis nutricional

\* producto salvaje por lo que los valores nutricionales son medios y pueden variar con la estacionalidad y momento de captura

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS	
PARAMETRO	LÍMITE ACEPTABLE / MÁXIMO
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacterias	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Contaminantes orgánicos (Dioxinas y PCB's)	EQT PCDD/F-OMS: 3,5 pg/g EQT PCDD/PCB-OMS: 6,5 pg/g Suma de PCB28, PCB52, PCD101, PCB138, PCB153 y PCB180: 75 ng/g
Cadmio	1,0 mg/kg
Mercurio	0,30 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

10. ALÉRGICOS			
PARÁMETRO	Presencia	Presencia circunstancial	Ausencia
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut ó sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el reglamento UE 1169/2011			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg, ó 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo ó reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos	X		

11. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE E IRRADIADOS	
Materias primas o ingredientes sometidos a radiación ultravioleta o ionizante	Ausencia
Organismos modificados genéticamente	Ausencia

12. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.