

DRAGO**APPCC-R01**

Revisión: 01

FICHA TÉCNICA

Fecha: 24/02/22

Página: 1 de 3

TUBO POTA DOSIDICUS DRAGO IQF**1. DATOS TÉCNICOS**

DRAGO WORLD TRADE COMPANY S.L.U Carretera en Corts 231, Mercavalencia nave multiservicios, Mod. 24, 46013 Valencia Tel: 657903990 CIF: B67805531		Nº REG SANITARIO: 40.081547/V
DENOMINACIÓN	Nombre comercial: TUBO POTA DOSIDICUS DRAGO U5 Nombre científico: DODISICUS GIGAS	
MODO DE PRESENTACIÓN	IQF	
LISTADO DE INGREDIENTES	TUBO CALAMAR (MOLUSCO), AGUA, SAL, ANTIOXIDANTE E-330, E-331	
TRATAMIENTO	CONGELADO	
VIDA ÚTIL	2 AÑOS DESDE FECHA DE CONGELACIÓN	
ENVASADO	6X1	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	MANTÉNGASE A -18°C.	
NºLOTE	SEGÚN PRODUCCIÓN PROVEEDOR. EJEMPLO: LOTE Nº 168	
CONDICIONES DE USO	DESCONGELAR EN EL FRIGORÍFICO Y COCINAR COMO PRODUCTO FRESCO.	
POBLACIÓN DESTINO	POBLACIÓN EN GENERAL. VER LISTADO DE ALÉRGENOS.	
ORG. GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO	



DRAGO	APPCC-R01	Revisión: 01
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 24/02/22 Página: 2 de 3

2. INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO

TUBO DE POTON DEL PACIFICO (<i>Dosidicus gigas</i>)	TUBO DE POTA GIGANTE (<i>Dosidicus gigas</i>)																												
Ingredientes: Pota (MOLUSCO), agua, sal, antioxidante (E330, E331) Capturado en Océano Pacífico Sudeste (Zona FAO 87). Sedales y anzuelos País de Origen: China. Modo de preparación: Descongelar en el refrigerador y utilizar como producto fresco.	Ingredientes: Pota (MOLUSCO), agua, sal, antioxidante (E330, E331) Capturado en Océano Pacífico Sudeste (Zona FAO 87). Anzós e aparelhos de anzol País de Origen: China. Modo de Preparação: Descongelar no refrigerador e utilizar como produto fresco.																												
Producto ultracongelado / produto congelado Mantener a / manter a : -18°C	Ref: BC23478 Lote / Lote : 23277 Fecha de congelación/ data de congelação: 03/11/2023 Consumir preferentemente antes del fin de/ consumir antes do fim de: 11/2025																												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Conservación máxima en el congelador. Conservação máxima en el congelador.</td> </tr> <tr> <td> / ***</td> <td>Consumir preferentemente antes de fin de fecha de consumo preferente. Consumir antes de data de consumo aconselhável.</td> </tr> <tr> <td>**</td> <td>1 mes/ mês</td> </tr> <tr> <td>*</td> <td>1 semana/ seman</td> </tr> <tr> <td>En frigorífico Em frigorífico</td> <td>3 días/ dia</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Una vez descongelado no volver a congelar. Não voltar a congelar após descongelação.</td> </tr> </table>		Conservación máxima en el congelador. Conservação máxima en el congelador.	 / ***	Consumir preferentemente antes de fin de fecha de consumo preferente. Consumir antes de data de consumo aconselhável.	**	1 mes/ mês	*	1 semana/ seman	En frigorífico Em frigorífico	3 días/ dia	Una vez descongelado no volver a congelar. Não voltar a congelar após descongelação.		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información nutricional por 100g / Informação nutricional por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético / Valor energético</td> <td>201kJ/48kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas / Lípidos</td> <td>0,46g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales saturadas / dos quais saturados</td> <td>0,15g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono / Hidratos de carbono</td> <td>0,1g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales azúcares / dos quais açúcares</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas / Proteínas</td> <td>10,8g</td> </tr> <tr> <td>Sal / Sal</td> <td>0,26g</td> </tr> </tbody> </table>	Información nutricional por 100g / Informação nutricional por 100g		Valor energético / Valor energético	201kJ/48kcal	Grasas / Lípidos	0,46g	- de las cuales saturadas / dos quais saturados	0,15g	Hidratos de carbono / Hidratos de carbono	0,1g	- de los cuales azúcares / dos quais açúcares	0g	Proteínas / Proteínas	10,8g	Sal / Sal	0,26g
	Conservación máxima en el congelador. Conservação máxima en el congelador.																												
 / ***	Consumir preferentemente antes de fin de fecha de consumo preferente. Consumir antes de data de consumo aconselhável.																												
**	1 mes/ mês																												
*	1 semana/ seman																												
En frigorífico Em frigorífico	3 días/ dia																												
Una vez descongelado no volver a congelar. Não voltar a congelar após descongelação.																													
Información nutricional por 100g / Informação nutricional por 100g																													
Valor energético / Valor energético	201kJ/48kcal																												
Grasas / Lípidos	0,46g																												
- de las cuales saturadas / dos quais saturados	0,15g																												
Hidratos de carbono / Hidratos de carbono	0,1g																												
- de los cuales azúcares / dos quais açúcares	0g																												
Proteínas / Proteínas	10,8g																												
Sal / Sal	0,26g																												

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Características	Criterio aceptación/Contenido máximo
C. Sensoriales:	
Aspecto	CARACTERISTICO DEL TUBO DE CALAMAR
Sabor	CARACTERISTICO DEL TUBO DE CALAMAR
Olor	CARACTERISTICO DEL TUBO DE CALAMAR
Color	BLANCO
Textura	FIRME, NO LIMPIO
C. Físicas:	
Temperatura	MANTÉNGASE A -18°C.
C. Químicas:	
Metales pesados:	
*Mercurio	≤ 0,5mg/kg
*Plomo	≤ 1,0 mg/kg
*Cadmio	≤ 1,0 mg/kg
*Arsenico	≤ 0,5 mg/kg
*Nitrofuranos	Ausencia en 25g
*Cloranfenicol	Ausencia en 25g
*Sulfitos	Ausencia en 25g

C. Microbiológicos	
Aerobios mesófilos	≤ 0,5x10 ⁵ ufc/g
E.Coli	≤3 nmp/g
Coliformes	≤100 nmp/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 nmp/g
Salmonela	Ausencia en 25g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausencia en 25g

4. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS
Cereales que contengan gluten y derivados		X	
Crustáceos y derivados			X
Huevo y derivados		X	
Pescado y derivados			X
Cacahuets y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Leche y derivados		X	
Frutos de cáscara y derivados		X	
Apio y derivados		X	
Mostaza y derivados		X	
Sésamo y derivados		X	
Dióxido de Azufre y Sulfitos (<10 mg/L)		X	
Altramucos y derivados		X	
Moluscos y derivados	X		

5. VALORES NUTRICIONALES

	VALORES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTOS
VALOR ENERGÉTICO (kJ)/(kcal)	201/48
CANTIDAD DE GRASAS (g)	0,46g
GRASAS SATURADAS (g)	0,15g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0,1g
AZÚCARES (g)	0g
PROTEÍNAS (g)	10,8g
SAL (g)	0,26g