



REJOS DE POTA

Características del producto

Denominación comercial	<i>Pota argentina</i>
Formato	<i>Rejos bloque</i>
Nome Científico	<i>Illex argentinus</i>
Registro Sanitario	12.04951/PO
Zona de Captura	Atlántico Sudoccidental - FAO 41
Método Producción	<i>Pesca extractiva</i>
Arte Pesca	<i>Redes de arrastre</i>
Origen	<i>España</i>



Presentación y logística

Tamaño y gramaje	60/90g, 90/120g // BORDO
Peso Neto	4 estuches de 3 Kg
Destare	1 kg
Paletización	Variable
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>

Composición nutricional¹

Valor energético	80 Kcal // 335Kj		
Grasas	1,30 g	Acidos grasos saturados	0,340 g
Hidratos de carbono	---	Azúcares	---
Sodio	0,42 g		
Sal ²	1,06 g		
Proteínas	17,00 g		

Criterios microbiológicos ³

Salmonella	<i>Ausencia en 25 g</i>
Listeria monocytogenes	<i>Ausencia en 25 g</i>
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	<1.000 ufc/g

Criterios químicos

Cadmio	1,00 mg/kg
Mercurio	0,30 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	<i>Fresco/nulo</i>
Color	<i>Típico de la especie, sin quemaduras por frío.</i>
Sabor	<i>Bueno, agradable</i>
Textura	<i>Firme, elástica</i>

Alérgenos/ OMG

Contiene moluscos
Presencia circunstancial de trazas de pescado y crustáceos
El producto no ha sido modificado genéticamente ni irradiado.

Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es>

Ingredientes

Pota

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.

Caducidad

24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°1881/2006.