



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

(Código artículo: 002188)

FT

Rev. 2

Fecha: 12/2024

Página: Página 1 de 2

## 1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO/DESCRIPCIÓN:

TENTÁCULOS DE POTÓN DEL PACÍFICO ULTRACONGELADOS BANDEJA 2/UP kg D/700g C/SARGOPESCA

## 2. NOMBRE CIENTÍFICO:

*Dosidicus gigas*

## 3. ORIGEN Y ZONA FAO:

Método de Producción: Capturado

Capturado en: Océano Pacífico Sudoriental (FAO 87)

Arte de Pesca: Sedales y anzuelos (Puede variar según el proveedor, ver etiqueta)

Origen: España (Puede variar en función de la disponibilidad del producto y/ en función del proveedor, ver etiqueta)

## 4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

Tamaño	Gramaje/Peso por unidad (g)	Glaseo (%)
2/UP kg	2/Up kg	
TIPO DE CORTE: <input type="checkbox"/> SIN CORTE <input type="checkbox"/> RECTO <input type="checkbox"/> CRUZADO		

## 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Mercurio:  $\leq 0,3$  mg/kg
- Cadmio:  $\leq 1$  mg/kg
- Plomo:  $\leq 0,3$  mg/kg
- Otros contaminantes: No se superarán los límites indicados en el Reglamento (UE) nº 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones
- Sabor: Característico de la materia prima, sin sabores extraños
- Color: Característico de la materia prima
- Olor: Característico de la materia prima, sin olores extraños
- Textura: Característico de la materia prima

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Aerobios mesófilos:  $< 10^6$  ufc/g
- E. coli:  $< 10$  ufc/g
- Salmonella spp: No detectado en 25 g

## 7. INGREDIENTES: (Puede variar en función de la disponibilidad del producto, ver etiqueta)

Potón del Pacífico (MOLUSCO), agua, sal, acidulante (E-330), antioxidantes (E-331)

## 8. VIDA ÚTIL:

- 24 meses desde la fecha de congelación (Puede variar según el proveedor, ver etiqueta del producto)

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL, MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

9.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g (Valores de referencia, pueden variar según el proveedor y/ la estacionalidad del producto)

Valor Energético	168 kJ/ 40 kcal
Grasas	0,3 g
De las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	$< 0,2$ g
De los cuales azúcares	$< 0,1$ g
Proteínas	9 g
Sal	0,75 g

## 9.2. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Una vez descongelado no volver a congelar, y utilizar como producto fresco. Consumir previo cocinado

## 10. TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

- Transporte: Conservar a  $-18^{\circ}\text{C}$
- Almacenamiento: Cámara Frigorífica a  $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$
- Conservación: Mantener a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## 11. OMG'S (Organismos Modificados Genéticamente)

De acuerdo con Reglamento (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003, este producto no ha sido elaborado a partir de OMG, por lo que este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO)



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

(Código artículo: 002188)

FT

Rev. 2

Fecha: 12/2024

Página: Página 2 de 2

## 12. INFORMACIÓN ALÉRGENOS (Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre información facilitada al consumidor)

Según Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor	PRESENTE
1. Cereales que contengan glúten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input checked="" type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
3. Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
4. Pescado y productos a base de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
6. Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
8. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfónzigos, nueces, macadamia o nueces de Australia y productos derivados	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
9. Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
10. Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/> SÍ <input checked="" type="checkbox"/> NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	<input checked="" type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO

**NOTA:** Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS (La presencia de trazas puede variar según el proveedor, para ello ver etiqueta o embalaje que acompaña al producto)

## 13. ENVASADO, EMBALADO Y PALETIZADO:

### 13.1. ENVASADO

Producto envasado en bandeja plástica transparente cuadrada o rectangular, protegido con film plástico transparente, apto para uso alimentario (higienizado), con un peso comprendido entre 2 kg y 4 kg. En la bandeja puede ir más de una pieza (tentáculo de potón del Pacífico) en cada bandeja

### 13.2. EMBALADO

Caja de cartón Sargopesca, etiquetada con los siguientes datos entre otros (según producto):

- Nombre comercial y científico
- Zona de captura, método de producción, arte de pesca y origen
- Ingredientes (según producto), normas de conservación
- Información nutricional, Lote, Fechas de congelación y consumo preferente, peso

### 13.3. PALETIZADO (El paletizado del producto puede variar en función del proveedor)

Peso Neto Caja	Peso variable
Peso Escurrido Caja	
Nº Cajas por Fila del Palet	9
Nº de Filas por Palet	7
Nº Total Cajas por Palet	63
Tipo de Palet	Europeo

## 14. OBSERVACIONES:

El número de bandejas por caja puede variar

**SARGOPESCA, S.L.**  
Puerto Pesquero  
Dársena 4, Edificio Sargopesca  
36202 VIGO (Pontevedra) ESPAÑA

☎ 986 458 138  
☎ 986 458 139  
✉ [sargopesca@sargopesca.net](mailto:sargopesca@sargopesca.net)  
RGSA: ES-12.15094/PO