



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

(Código artículo: 002058)

FT

Rev. 2

Fecha: 10/2024

Página: Página 1 de 2

1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO/DESCRIPCIÓN:

TIRAS DE POTÓN DEL PACÍFICO CONGELADAS GRANEL C/6KG

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 (%)
10-12 cm aprox		20% (±5%)
TIPO DE CORTE: ☐ SIN CORTE ☒ RECTO ☐ CRUZADO		

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Mercurio: $\leq 0,3$ mg/kg
- Cadmio: ≤ 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 100 g (Valores de referencia, pueden variar según el proveedor y/o la estacionalidad del producto)

Valor Energético	256 kJ/ 60 kcal
Grasas	0,5 g
De las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	0,8 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	13 g
Sal	1 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°C
- Almacenamiento: Cámara Frigorífica a $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$
- Conservación: Mantener a -18°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: 002058)

FT

Rev. 2

Fecha: 10/2024

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	☐ SÍ ☒ NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	☒ SÍ ☐ NO
3. Huevos y productos a base de huevo	☐ SÍ ☒ NO
4. Pescado y productos a base de pescado	☒ SÍ ☐ NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐ SÍ ☒ NO
6. Soja y productos a base de soja	☐ SÍ ☒ NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	☐ SÍ ☒ NO
8. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces, macadamia o nueces de Australia y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
9. Apio y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
10. Mostaza y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐ SÍ ☒ NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	☐ SÍ ☒ NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces	☐ SÍ ☒ NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	☒ SÍ ☐ 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 a granel con bolsa de plástico, apto para uso alimentario, protegiendo el producto en su interior. El número de piezas en el interior de cada caja puede variar

13.2. EMBALADO

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

- Nombre comercial y científico
- Zona de captura, método de producción, arte de pesca
- 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 según el proveedor)

Peso Neto Caja	6 kg
Peso Ecurrido Caja	4,8 kg
Nº Cajas por Fila del Palet	9
Nº de Filas por Palet	12
Nº Total Cajas por Palet	108
Tipo de Palet	Europeo

14. OBSERVACIONES:

SARGOPESCA, S.L.

Puerto Pesquero

Dársena 4, Edificio Sargopesca

36202 VIGO (Pontevedra) ESPAÑA

☎ 986 458 138

📠 986 458 139

✉ sargopesca@sargopesca.net

RGSA: ES-12.15094/PO