

CALAMAR ENTERO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación:	Calamar Común
Nombre científico:	<i>Loligo Vulgaris</i>
Método de captura:	Linea
Zona de captura:	FAO 34 - Océano Atlántico Centro Este
Descripción:	Calamar natural ultracongelado
Alergenos:	PESCADO
Ingredientes:	Calamar
Presentación:	Individual IWP (<i>Individual Wrapped pack</i>), Bloque
Calibre:	GG+, GG, G, M, P, 2P, 3P, 3P Bloque, Mix
Conservación:	Mantener a -18°.No congelar una vez descongelado.
Caducidad:	24 meses desde congelación
Fecha de congelación:	Ver etiqueta del producto en el envase
Fecha de caducidad	Ver en caja
Modo de empleo	Cocción posterior a la descongelación

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Microbiológicas (Reglamento (CE) 2073/2005)	
Salmonella	Criterio de seguridad alimentaria 1.17 (asimilado), ausencia en 25 g
Escherichia coli	Criterio de seguridad alimentara 1.25 (asimilado), N=5, c=2, NPM entre 230-700/100 g
Histamina especies de pescados de las familias Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae.	Criterio de seguridad alimentaria 1.26 N=9, c=2, m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
En productos de moluscos y crustáceos cocinados	
Escherichia coli	Criterio de higiene 2.4.1, N=5, c=2, NPM entre 1-10/g
Estafilococos coagulasa positiva	Criterio de higiene 2.4.1, N=5, c=2, m=100 ufc/g, M=200 ufc/g

BLA QUS

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) 178/2002, principios generales de la legislación alimentaria
- Reglamento (CE) 853/2004, higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento (CE) 2073/2005, criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) 1169/2011, información facilitada al consumidor
- Reglamento (UE) 2023/915, límites máximos de contaminantes químicos en alimentos
- Reglamento (CE) 1333/2008, sobre aditivos alimentarios
- Reglamento (CE) 1935/2004, materiales y objetos en contacto con los alimentos
- Reglamento (CE) 2023/2006, buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos en contacto con los alimentos
- Reglamento (UE) 10/2011, materiales y objetos plásticos en contacto con los alimentos
- Reglamento (UE) 2021/382, cultura de la seguridad alimentaria
- Real Decreto 3/2023, criterios técnico-sanitarios del agua de consumo
- Real Decreto 1521/1984, reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.
- Orden PRE/3360/2004, información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y método para determinar la masa de glaseado.

DATOS LOGISTICOS

Envase primario:	PE Individual
Envase secundario:	Caja de Cartón
Peso envase secundario:	0,7 KG (GG -3P) 0,9KG (GG+)
Peso neto producto	14KG (GG -3P) 10KG (GG+)

BLA QUS

The Ocean Factory

C.I.F. B66521287
C/Progrés 28 (nave12)
Pol. Ind. Sant Ermengol II 08630 Abrera
BLA QUS SEAFOOD, S.L.