



CÓDIGO
120505

POTA ARGENTINA ENT MALV/ARG 3
25cm/UP BL 13kg APR-FREIREMAR



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

MARCA	FREIREMAR
NOMBRE CIENTIFICO	SQA - <i>Illex argentinus</i>
ORIGEN	238 - Islas Malvinas
ZONA DE CAPTURA	41 - Atlántico Sudoccidental FAO 41
ARTE DE PESCA	03 - Redes de arrastre
TALLA	25,00 / UP CM
METODO DE PRODUCCIÓN	01 - Capturado en Mar
GLASEO	-- Sin agua de glaseo.
CERTIFICACIÓN	--
ESTADO FISICO	PRODUCTO CONGELADO

FOTOGRAFIA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

Valor energético	317 kJ
Valor energético	75 kcal
Grasas	1,1 g
de las cuales - saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales - azúcares	<0,5 g
Proteínas	16 g
Sal	0,50 g

PRESENTACIÓN

Producto en bloque, protegido por el plástico y envuelto película en caja de cartón.

INGREDIENTES

ALEGACIONES

N/A

ALERGÉNICOS

Contiene MOLUSCOS

ENVASE

ENVASE	unidad	Caja
unidad	0	
Dimensiones (CxLxA)	0.000x0.000x0.000	42.000x37.000x12.000C
Peso Neto	0,000 KG	13,000 KG
Peso neto (sin el glaseado)	0,000 KG	13,000 KG
Tara	0,000 KG	0,000 KG
Código de barras (EAN 13)	5606669328957	
Código de barras (GTIN)	95606669328950	

PALETIZACIÓN

Nº Cartones por base	6
Nº Total bases palé	12
Nº Cartones por palé	72
Unidades Paleta	0
Altura de plataforma de carga	160
Peso aproximado	936
Dimensiones de plataforma de carga	120x80x160

Protección exterior

Palet extirável envuelta en película.

Copia controlada en la Intranet. Cuando se imprime, es una copia no controlada.

REVISIÓN

FECHA

FT-000012836



CÓDIGO 120505 **POTA ARGENTINA ENT MALV/ARG 3**
25cm/UP BL 13kg APR-FREIREMAR



ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÁXIMO PERMITIDO
Microrganismos a 30°C	1E06 UFC/g
Salmonella	Ausencia/25g
Recuento de Enterobactérias	1E02 UFC/g

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	Tolerancia
Plomo	0.3 mg/kg
Cadmio	1 mg/kg
Mercurio	0.3 mg/Kg
Suma de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Suma de dioxinas y pcb en forma de dioxina (PCDD/F-PCBTEQ- OMS)	6.5 pg/g
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180(ICES- 6)	75 ng/g
Melamina	2,5 mg/kg

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Característico de especies
Color	Característico de especies
Sabor	Característico de especies
Olor	Característico de especies
Textura	Característico de especies

TRANSPORTE

Mantener a -18°C, +/- 3°

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a -18°C

PLAZO DE VALIDEZ

Consumir preferentemente antes del 24 meses.

USO ESPERADO

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres embarazadas y pacientes (exceptuando las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes)

MODO DE UTILIZACIÓN

Debe ser confeccionado antes de ser consumido.

LEGISLACION

De acuerdo con la legislación europea vigente.

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información relativa a: origen; la zona de captura y la subárea de captura (aplicable a las zonas de captura FAO 27 y FAO 37) y los artes de pesca pueden variar entre lotes. La conformidad del producto es asegurada en base al Sistema de Seguridad Alimentaria implementado.

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO

Después de la descongelación del producto, no volver a congelar.

MODO DE PREPARACIÓN

Copia controlada en la Intranet. Cuando se imprime, es una copia no controlada.

REVISIÓN **FECHA** **FT-000012836**