

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO EN BANDEJA DE 1Kg. CAJA DE 8Kg



Nombre científico: *Doryteuthis gahi*

Código FAO de especie SQP

Nº de Establecimiento Autorizado: Marruecos 3107

Nombre comercial en España: Calamar Patagónico

ETP-COM

Edición Nº: 1 29/12/2023

Marca comercial: Loligo Seafood

Método de producción: Pesca extractiva

Arte de pesca: Redes de arrastre. OTB

Zona de Pesca: Atlántico Sudoeste. FAO41. Islas Malvinas

Descripción del producto

Vainas de calamar patagónico limpias (sin piel, sin vísceras, sin pluma, con alas), dadas la vuelta y rellenas por sus propios rejos (sin picos ni ojos), sin glaseo, congeladas IQF.

Descripción del envase

Bolsón plástico azul dentro de caja de cartón de 7 kg netos

Vida útil

24-36 meses desde la fecha de congelación de la materia prima.

Instrucciones de conservación

Mantener a -18°C

Una vez descongelado, no volver a congelar

Instrucciones de uso

Cocinar antes de consumir

Ingredientes

Calamar (*Doryteuthis gahi*)



Talla	Tamaño de la vaina (aprox.)	Peso neto	Materiales de envase
C	Materia prima 10-12cm	7 Kg	Bolsón de plástico azul (LDPE 4). Tara: 45g Caja de cartón corrugado (PAP 20). Tara: 270g

Información logística (Palet Euro)

Medidas de la caja (cm) 38,5 x 26 x 15 cm

Paletización 9x11

Cajas por palet: 99

Medidas de la bandeja (cm) 24 x 14 x 5 cm

Parámetros higiénico-sanitarios

Características organolépticas y otras	Valores químicos	Microbiología (UFC/g)
Color: Vaina blanquecina. Rejos con tonos marrones.		- Recuento total de aerobios mesófilos a 30°C: <1000000
Olor: Fresco	- Cadmio < 1 ppm	- Enterobacterias: <1000
Textura: Firme	- Mercurio <0.3 ppm	- Salmonella: Ausencia in 25 g
	- Plomo <0.3 ppm	- Staphylococcus aureus: <100
Sin glaseo	- Suma de dioxinas: <3,5 pg/g de peso fresco	- Listeria: <100
Sin agua añadida	- Suma de dioxinas y PCBs similares a Dioxinas: <6.5pg/g de peso fresco	- E.Coli: <10
Sin aditivos	- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180: <75ng/g de peso fresco	
Sin OGMs		
Sin sustancias irradiadas	Cumple con el Reglamento UE 2023/915	Cumple con el Reglamento (CE)2073/2005
Allergenos: MOLUSCOS . Puede contener trazas de crustáceos y/o pescado.		

Datos en el etiquetado

Nombre comercial y científico
Producto congelado. Instrucciones de conservación.
Ingredientes con mención de alérgenos en negrita. Trazas de alérgenos
Lote
Fecha de congelación: día/mes/año
Consumir preferentemente antes del fin de : mes/año
Capturado con redes de arrastre en el Atlántico Sudoeste FAO41 (Islas Malvinas)
Peso neto
Nombre y dirección del Distribuidor en la UE: Loligo Seafood SL
País y Nº de establecimiento autorizado

Cumple con los Reglamentos (CE) 1169/2011 y 1379/2013

Información nutricional (Media en 100g)

- Energía: 365kJ/87Kcal
- Grasas: 1.9 g De las cuales saturadas: 0.6g
- Hidratos de Carbono: 0,2g De los cuales azúcares: 0g
- Proteínas: 17.2 g
- Sal: 0,75 g

Estándar IFS Bróker

Loligo Seafood SL se encuentra certificado bajo el estándar IFS Bróker.
El producto proviene de un proveedor certificado bajo una norma IFS u otra norma GFSI.