



**ARMADORA PEREIRA**

**CHOCO CONGELADO**

**FROZEN COMMON CUTTLEFISH**



**PRODUCTO / PRODUCT**

|   |   |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
|---|---|--------------|-----------------------|-------------|------------|------------|--|------------|----------|--------------|--------------|
| <b>Denominación comercial y código alfa</b><br>Name of product and alfa code                  | Choco - CTC<br>Common cuttlefish- CTC   |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Denominación científica</b><br>Scientific name   | <i>Sepia officinalis</i>  |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Composición</b><br>Composition   | Choco<br>Choco  |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Descripción</b><br>Description   | Producto entero. Congelado a bordo<br>Whole round product. Frozen on board  |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Método de captura. Arte de pesca</b><br>Catch. Method of production                        | Pesca extractiva. Arrastre de fondo - OTB<br>Wildcaught. Trawls - OTB   |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Origen y zona de captura</b><br>Origin and catch area                                      | Senegal / FAO 34 Atlántico Centro-Este<br>Senegal / FAO 34 – Eastern Central Atlantic   |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Alérgenos</b><br>Alergens  | Sí: Molusco. Puede contener crustáceo y pescado.<br>YES: Mollusc. May contain crustacean and fish.  |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Población de destino</b><br>Target population  | Toda la población a excepción de personas alérgicas a moluscos, crustáceos y/o pescado.<br>Everybody except people allergic to molluscs, crustaceans and/or fish.   |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Uso previsto. Advertencias por mal uso</b><br>Intended use. Warnings for inappropriate use | Una vez descongelado no volver a congelar. Eviscerar y lavar con abundante agua<br>Cocinar completamente previo a su consumo.<br>Do not refreeze once defrosted. Gut and wash with plenty of water. To be fully cooked before consumption.  |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Condiciones de conservación y transporte</b><br>Storage and transport conditions           | Temperatura $\leq -18^{\circ} \text{C}$ . En caso de transporte en vehículo con RGS, la caja del camión será pre-enfriado hasta, como mínimo, la temperatura del producto, antes de proceder a la carga.<br>At $-18^{\circ} \text{C}$ or below. In case of transport in a GSR vehicle. The truck box must be pre-cooled at least to the product temperature, before loading the product |              |                       |             |            |            |  |            |          |              |              |
| <b>Vida útil</b><br>Shelf life  | 24 meses<br>24 months   |              | <b>OGM's</b><br>GMO's |             | NO         |            | <b>Producto no ionizado</b><br>Non-ionized product |            |          |              |              |
| <b>Clasificación</b>  | <b>0</b>  | <b>1</b>     | <b>2</b>              | <b>3</b>    | <b>4</b>   | <b>5</b>   | <b>6</b>   | <b>7</b>   | <b>8</b> | <b>MIX A</b> | <b>MIX B</b> |
| <b>Grading</b>  | >3000 g   | 2000 - 3000g | 1000 – 2000g          | 700 – 1000g | 500 – 700g | 350 – 500g | 250 – 350g   | 150 – 250g | <150g    | >700g        | <700g        |

|                          |  |  |
|--------------------------|--|--|
| UE78 Rev: 10 Pág. 1 de 3 | FICHA TÉCNICA CHOCO CONGELADO<br>FROZEN COMMON CUTTLEFISH – TECHNICAL SHEET                          |  |
| Fecha /date 10/07/2023   | Elaborado y aprobado por/ Elaborated and aproved by:<br>Departamento de calidad / Quality department |  |



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL COMPOSITION

|   | Valores medios por 100g<br>Average values per 100g |
|---|--|
| <b>Valor energético</b><br>Energetic values                                       | 385 KJ / 92 Kcal                                   |
| <b>Grasas. De la cuales saturadas</b><br>Fats. Wich saturated                     | 1,4 g / 0,4 g                                      |
| <b>Hidratos de carbono. De los cuales azúcares</b><br>Carbohydrates. Which sugars | 3,1 g / 0,0 g                                      |
| <b>Proteínas</b><br>Protein   | 15,6 g   |
| <b>Sal</b><br>Salt  | 0,1 g  |

\* El choco es un producto natural. Los valores nutricionales pueden variar por factores estacionales, edad y género.

\* Common cuttlefish is a natural product. Nutritional values can be different by season, gender and age.

## PRESENTACIÓN. FORMATO Y CARCATERÍSTICAS DE ENVASE PRESENTATION AND PACKAGING CHARACTERISTICS

Producto en contacto con lámina plástica LDPE y presentado en caja de cartón corrugado preimpresa.  
Product in direct contact with plastic sheet LDPE. Packed in prepainted and corrugated carton box.

\*Todos los materiales de envasado utilizados cumplen con la legislación UE vigente (Reg. nº 1935/2004, Reg. nº 2023/2006 y Reg. nº 10/2011).

\*All packaging materials are comply with current EU legislation (Reg. nº 1935/2004, Reg nº 2023/2006 and Reg nº 10/2011).

|  |                    |   |        |
|--|--------------------|---|--------|
| <b>Medidas de la tapa interiores</b><br>Internal master dimensions | 600 x 345 x 119 mm | <b>Peso del material de envasado</b><br>Packing matherials weight | 1000 g |
|--|--------------------|---|--------|

|                          |  |  |
|--------------------------|--|--|
| UE78 Rev: 10 Pág. 2 de 3 | FICHA TÉCNICA CHOCO CONGELADO<br>FROZEN COMMON CUTTLELFISH – TECHNICAL SHEET                         |  |
| Fecha /date 10/07/2023   | Elaborado y aprobado por/ Elaborated and aproved by:<br>Departamento de calidad / Quality department |  |



## PARAMETROS DE CONTROL / CONTROL PARAMETERS

**Características organolépticas****C: evaluación congelado - D: evaluación producto descongelado - Cc: evaluación producto cocinado**

Organoleptic characteristics

**C: frozen product - D: defrosted product - Cc: cooked product**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Apariencia</b><br>Appearance | <b>Típica, sin defectos ni signos de deterioro/pérdida de frío (C y D). Ausencia de cuerpos extraños y parásitos.</b><br>Common/Natural, no defects, no damage signs (C and D). Absence of strange bodies and parasites. |
| <b>Color</b><br>Colour          | <b>Característico. Sin desviaciones (C, D).</b><br>Characteristic. Undeviating (C, D).   |
| <b>Olor</b><br>Smell            | <b>Característico a cefalópodo. Natural. (C, D).</b><br>Common of cephalopods. natural. (C, D).  |
| <b>Sabor</b><br>Flavour         | <b>Característico. Ausencia de sabores impropios (Cc).</b><br>Typical flavour. Absence of unusual flavours (Cc).   |
| <b>Textura</b><br>Texture       | <b>Firme (D). Jugosa, firme (Cc).</b><br>Firm (D). Juicy, firm (Cc).   |

**Características físico – químicas**

Physicochemical characteristics

Reg 2023/915

|                                 |   |   |   |
|---------------------------------|---|---|---|
| <b>Mercurio</b><br>Mercury - Hg | 0,3 mg/kg peso fresco<br>0,3 mg/kg fresh weight | <b>Dioxinas + PCB sim. Dioxinas</b><br>Dioxins and PCB  | 6,5 mg/kg peso fresco<br>6,5 mg/kg fresh weight |
| <b>Cadmio</b><br>Cadmium - Cd   | 1 mg/kg peso fresco<br>1 mg/kg fresh weight     | <b>Suma de dioxinas</b><br>Sum of dioxins   | 3,5 pg/g peso fresco<br>3,5 pg/g wet weight     |
| <b>Plomo</b><br>Lead - Pb       | 0,3 mg/kg peso fresco<br>0,3 mg/kg fresh weight | <b>Suma de PCBs:</b><br><b>PCB28, PCB52, PCB101, PC</b><br><b>B138, PCB153 y PCB180</b><br>Sum of PCBs:<br>PCB28, PCB52, PCB101, PCB138,<br>PCB153 and PCB180 | 75 ng/g peso fresco<br>75 ng/g wet weight       |

**Características microbiológicas Reg. 1441/2007 y Ref. Derogada O.2/08/1991**

Microbiological characteristics Reg. 1441/2007 and O.2/08/1991 (Spanish derogated regulation as reference)

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Detección de Salmonella</b><br>Detection Salmonella            | No detectado/25g<br>Non detected/25g |
| <b>Recuento de aerobios mesófilos</b><br>Mesophilic aerobic count | 10 <sup>6</sup> ufc/g                |
| <b>Recuento de enterobacterias</b><br>Enterobacteriae count       | 10 <sup>3</sup> ufc/g                |

UE78 Rev: 10 Pág. 3 de 3

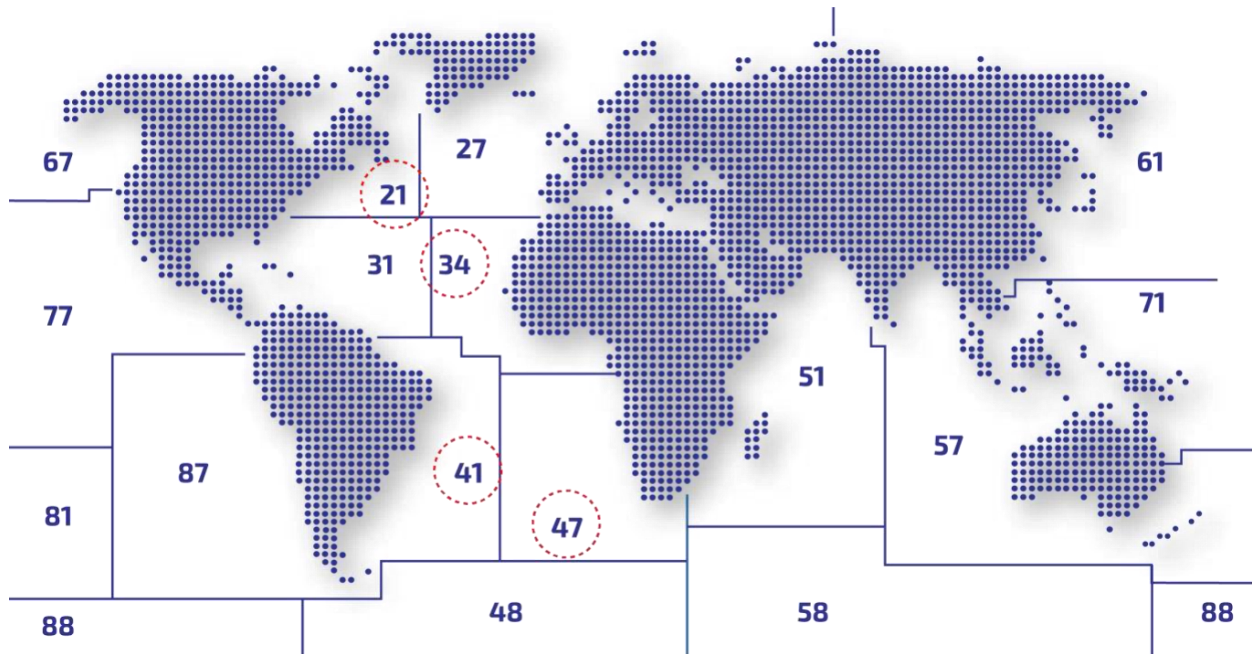
FICHA TÉCNICA CHOCO CONGELADO  
FROZEN COMMON CUTTLEFISH – TECHNICAL SHEET

Fecha /date 10/07/2023

Elaborado y aprobado por/ Elaborated and aproved by:  
Departamento de calidad / Quality department



**ARMADORA PEREIRA**



C/Jacinto Benavente, 29 - 36202 Vigo (España)

Tel: +34 986 294 048 - Fax: +34 986 207 609

[quality@grupopereira.com](mailto:quality@grupopereira.com)

[www.armadorapereira.com](http://www.armadorapereira.com)

---