

POTA TUBO INT L 6,4 KG (20%) LZ

1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
Denominación comercial	Pota		
Denominación científica	<i>Illex argentinus</i>		
Presentación	Granel	Formato	Interfoliado
Materia prima	Vaina de pota		
Zona de captura	Zona FAO 41, Océano Atlántico Suroeste		
Método de captura	Pesca extractiva		
Arte de pesca	Redes de arrastre/ sedales y anzuelos		
Ingredientes	Tubo de pota argentina (80%) (MOLUSCO), agua (20%), sal, estabilizantes E-331, E-500, E-451, E-452 y E-339, antioxidantes E-300 y E-302 y acidulante E-330. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEO .		
Porcentaje de glaseo	20% ± 3%	Consumo preferente (desde fecha elaboración)	24 meses
Temperatura del producto	-18°C	Temperatura de almacenamiento	-18°C
Población destino	Dirigido a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran alergias o intolerancias por alguno de los alérgenos presentes en la lista de los ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la AESAN		
Uso esperado del producto por el consumidor	Descongelar a temperatura de refrigeración (0-4°C) una vez descongelado no volver a congelar. Producto debe consumirse cocinado		

2. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES			
Calibre	≥24cm	Tolerancia	10% fuera de rango
Ancho		Tolerancia	
Forma		Tolerancia	

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
La materia prima congelada a bordo se presenta sin rejo y con piel. Se corta el ala, se quita la pluma y se pela. Se pasa a un baño de tratamiento 48/72h. Se embandeja pesando 6,4 Kg aprox. y se completa con agua hasta 8 Kg interfoliado en un solo sentido. Se congela en armario y se encaja.

4. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA			
Envase primario	Bobina azul precortada (810028) + Bolsa azul granel (810022)		
Peso con glaseo		Peso sin glaseo	
Código de barras			
Envase secundario	Caja LANZAL pastilla (810182) + Etiqueta anónima		
Peso con glaseo	8 Kg	Peso sin glaseo	6,4 Kg
Código de barras	EAN 14: 08436532844621		
Unidades/caja	-		
Palet	Europallet	Palet cruzado/mordido	Sí <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
Nº cajas por palet	108	Base x altura	6x18 Altura (incluido palet) 1,70 m
Nº cajas por palet CARGA	114	Base x altura	6x19 Altura (incluido palet) 1,78 m
Código de barras	EAN 14:		

5. ETIQUETADO		
Denominación comercial	Lista de ingredientes	Indicaciones de conservación
Nombre científico	Peso neto (sin el glaseado)	Alérgenos
País de origen (si es necesario)	Nº de Reg. S.: 12.020905/PO	Información Nutricional
Zona de captura	Lote (nº correlativo)	Condiciones de consumo
Método de captura	Fecha de congelación	Calibre (si es necesario)
Arte de pesca	Fecha de consumo preferente	Otras menciones obligatorias

ETIQUETA CAJA

TUBO DE POTA ARGENTINA CONGELADO CON AGUA AÑADIDA
 TUBO DI TOTANO ATLANTICO CONGELATO CON AGGIUNTA DI ACQUA (*Illex argentinus*)
 CAPTURADO EN: ZONA FAO 41 - ATLANTICO, SUROESTE CON SEDALES Y ANZUELOS / PESCATO IN:
 ZONA FAO 41 - ATLANTICO SUD-OCCIDENTALE CON AMI E PALANGARI
 PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA): **6,4 kg**
 INGREDIENTES: POTA ARGENTINA (MOLUSCO) (80%), AGUA (20%), SAL, ESTABILIZANTES E-331, E-339, E-451, E-452 Y E-500, ANTIOXIDANTES E-300 Y E-302 Y ACIDULANTE E-330. PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADOS Y CRUSTACEOS.

INGREDIENTI: TOTANO ATLANTICO (MOLLUSCHI) (80%), ACQUA (20%), SALE, STABILIZZANTI E-331, E-339, E-451, E-452 Y E-500, ANTIOSSIDANTI E-300 Y E-302 E ACIDIFICANTE E-330. PUÒ CONTENERE TRACCE DI PESCE E CROSTACEI.

LOTE/LOTTO: 1011218

FECHA DE CONGELACIÓN/ CONGELATO IL: 04/12/2024

CONSUMIR PREFERIBLEMENTE ANTES DEL FIN DE /

DA CONSUMARSI PREFERIBILEMENTE ENTRO FINE: 12/2026



CARTÓN/ CARTONE

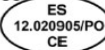


PLÁSTICO/ PLASTICA

PRODUCTO CONGELADO/PRODOTTO CONGELATO. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. CONSERVAR EN FRIGORÍFICO Y CONSUMIR EN 24H PREVIA COCCIÓN. MANTENER A -18°C. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO. MA CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA. DA MANTENERSI A -18°C.

COMERCIALIZADO POR / COMMERCIALIZZATO DA: LANZAL PRODUCTOS DEL MAR S.L. CIF: B36983609.

EDIFICIO PORTOCULTURAL, DÁRSENA Nº2- PUERTO DE VIGO, OFICINAS 9-12, 36202 VIGO (PONTEVEDRA)-ESPAÑA Partida: 1011218-1



TUBO DI TOTANO ATLANTICO TUBO DE POTA ARGENTINA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO
 INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO

ENERGIA / VALOR ENERGÉTICO:	226kJ/ 53kcal
GRASSI / GRASAS:	0,6 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / DE LAS CUALES SATURADAS:	0,3 g
CARBOIDRATI / HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
DI CUI ZUCCHERI / DE LOS CUALES AZÚCARES:	0 g
PROTEINE / PROTEÍNAS:	12 g
SALE / SAL:	2 g

6. CRITERIOS DE CALIDAD

PARAMETRO	DESCRIPCION	TOLERANCIA	LIMITES INACEPTABLES
Cuerpos extraños	Cuerdas, cordel, plástico...	Ninguna	Presencia
Restos de vísceras	>2cm es defecto	10%	>10% de piezas
Piezas rotas	Piezas rotas	≤5%	≥5% de piezas
Parásitos	Cada parásito es defecto	Ninguna	Presencia
Deshidratación / Decoloración	>2cm ² es defecto	10%	>10% de piezas
Plumas/restos de plumas	Presencia de plumas	20%	>20% de piezas
Hematomas	> 1 cm es defecto	10%	>10% de piezas
Otros			

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	DESCRIPCION	TOLERANCIA	LIMITES INACEPTABLES
Color	Blanco- nácar	Rosado, ligeramente amarillento	amarillo, rojo
Sabor	Bueno, agradable		Rancio
Olor	Fresco	escaso o nuelo	Amoniactal
Textura	Firme y tierna	Ligeramente blanda	Flácida

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR POR 100G DE PRODUCTO	FUENTE
Valor energético (g)	53 kcal / 226 kJ	Análisis nutricional
Grasas (g)	0,6	Análisis nutricional
Ácidos grasos saturados (g)	0,3	Análisis nutricional
Hidratos de Carbono (g)	0	Análisis nutricional
Azúcares (g)	0	Análisis nutricional
Proteínas (g)	12	Análisis nutricional
Sal (g)	2	Análisis nutricional

* producto salvaje por lo que los valores nutricionales son medios y pueden variar con la estacionalidad y momento de captura

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS	
PARAMETRO	LIMITE ACEPTABLE / MÁXIMO
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
Aerobios mesófilos	<10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias	<10 ³ ufc/g
Contaminantes orgánicos (Dioxinas y PCB's)	EQT PCDD/F-OMS: 3,5 pg/g EQT PCDD/PCB-OMS: 6,5 pg/g Suma de PCB28, PCB52, PCD101, PCB138, PCB153 y PCB180: 75 ng/g
Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5000 mg/kg
Melamina	2,5 mg/kg
Cadmio	1,0 mg/kg
Mercurio	0,30 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

10. ALÉRGENOS			
PARÁMETRO	Presencia	Presencia circunstancial	Ausencia
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut ó sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el reglamento UE 1169/2011			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg, ó 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo ó reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos	X		

11. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE E IRRADIADOS	
Materias primas o ingredientes sometidos a radiación ultravioleta o ionizante	Ausencia
Organismos modificados genéticamente	Ausencia

12. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.

13. ANEXO