

 COPEMAR	FICHA TÉCNICA SPECIFICATION SHEET	Ed1 04 2024
---	--	--------------------

Producto (Especie)	CALAMAR PATAGÓNICO TROCEADO 36mm CONGELADO <i>(Loligo patagonica - Loligo gahi - Doryteuthis gahi)</i>
-------------------------------------	--

Peso neto escurrido / bolsa	900g	
Peso neto escurrido/caja	5,4 kg (6x900g)	
Paletización	Pallet europeo: 120x80 cm N° de cajas/fila: 9 N° de cajas/pallet: 81 N° de filas/pallet: 9	
Código FAO	SQP	
Glaseo	10% ± 5%	
Características organolépticas	Color: Característico. Gris crema, con tonalidades rosáceas en piel y carne nacarada. Aspecto: Uniforme. Sin síntomas de deshidratación u oxidación.	
Envase primario	Bolsa plástica apta para uso alimentario.	
Envase secundario	Caja tipo solapa de cartón ondulado.	
Etiquetado	Arte de pesca: Redes de arrastre. Denominación comercial: Calamar patagónico troceado congelado Nombre científico: <i>Loligo patagonica</i> - <i>Loligo gahi</i> - <i>Doryteuthis gahi</i> Reg. Sanitario elaborador: ver etiqueta. Zona de captura: FAO 41	Lote y fecha congelación: impreso en etiqueta. Consumo preferente: 36 meses desde la fecha de consumo preferente. Recomendación de consumo: no recomendado para personas alérgicas a los moluscos. Ingredientes: Calamar patagónico, agua, sal, acidulante (E-330) y corrector de acidez (E-331).
Conservación y transporte	Mantener en cámara de congelación a temperatura ≤ -18°C. Distribución en vehículo autorizado para el transporte de alimentos, a temperatura ≤ -18°C.	
Formato de presentación	Calamar patagónico troceado IQF, con piel, eviscerado, sin pluma, ojos y pico. Corte jumbo (36mm).	
Recomendaciones de uso	Destinado a consumidor final. Consumir después de cocinar.	
Composición nutricional 100 gr	Energía / Energy: 89.0 kcal (377 kJ). Grasa / Fat: 1.4 g. De las cuales saturadas: 0.4 g. Hidratos de carbono: 3.1 g. De los cuales azúcar: 0 g. Proteínas: 16 g Sal: 0.11 g	
OMG	El producto no contiene ni ingredientes provenientes de OGM.	
Alergenos	El producto es molusco. Puede contener trazas de pescado o crustáceo.	
Microbiología	Aerobios mesófilos: 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias: 10 ³ ufc/g Salmonella: Ausencia/25g Listeria: Ausencia/25g	
Físicoquímicas	Plomo: ≤0,3 mg/kg Mercurio: ≤0,3 mg/kg Cadmio: ≤1 mg/kg Suma Dioxinas: ≤3,5pg/g Suma dioxinas y PCB: ≤6,5 pg/ Suma de PCBs: ≤75 ng/g Melamina/melamine: ≤ 2,5 mg/kg	
Parásitos y contaminantes	Los criterios aplicados sobre parásitos y los niveles de contaminantes en este producto congelado cumplen la legislación vigente en la UE.	
Realizado por: Responsable de Calidad		
Fecha: Abril 2024 Firma:		Aprobado por: Dirección
		Fecha: Abril 2024 Firma:
		