

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
---	---

1.- DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Calamari della Patagonia tagliati surgelati

2.- DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto della pesca trasformato, a base di cefalopodi, congelato e glassati (10%)

3.- PRODOTTO DA:

Pescados Chocolim, S.L
 Pol. Industrial El Caamo II, C/ Isaac Newton N3
 41300 – San Jose de la Rinconada (Sevilla). España.
 N RGSEAA: 12.11962/SE

MARCHIO COMMERCIALE:

4.- CONTATTI:

Gestione
 pescadoschocolim@hotmail.com

Reparto qualit e sicurezza alimentare
 calidad.pescadoschocolim@gmail.com

954 792 188

5.- LENCO DEGLI INGREDIENTI:

Ingredienti:
CALAMARI DELLA PATAGONIA(Loligo gahi)

6.- ORIGINE DEL PRODOTTO:

ZONA DI CATTURA: FAO 41
 ELABORATO in: Spagna.

7.- DESCRIZIONE DEL PROCESSO:

Ricevimento materie prime → Stoccaggio a temperatura controllata (T≤-18C)→
 Confezionamento → Etichettatura → Conservazione in surgelazione (Temperatura <-18 C)
 → Distribuzione e vendita.