



FICHA TÉCNICA REJO DE POTÓN IQF 85%NW
V3 (03/04/2024)



DENOMINACIÓN COMERCIAL: Rejos de potón IQF

NOMBRE CIENTÍFICO: *Dosidicus gigas*

ORIGEN: Perú, Chile

ZONA DE CAPTURA: Zona FAO 87

CONSUMO PREFERENTE: 24 meses después de congelación

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: -18°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR: Característico marino

TEXTURA: Textura firme, color nacarada y con ausencia de tonalidades rosadas

SABOR: Ligeramente amargo. Característico

Ausencia de deshidratación

Ausencia de quemaduras provocadas por el frío y deshidratación por congelado.

Ausencia de acidez y olor amoniacal.



1NTERATLANTIC
TRADESTRATEGY FIRST

FICHA TÉCNICA REJO DE POTON IQF 85% NW V3 (03/04/2024)



PACKING

Congelados IQF granel en cajas de 7 Kg.
Tamaño 500-1000/1000-2000 g
Materiales aptos para estar en contacto con los alimentos.

ETIQUETADO ACORDE A LA LEGISLACIÓN UE

Según Reglamento 1169/2011 y sucesivas modificaciones

Rejos de potón limpios, corte bailarina, corona abierta, sin reproductores, 15% de glaseo, con tratamiento.

Ingredientes: Rejo de potón (**MOLUSCOS**), agua, acidulante (E-330), regulador de acidez (E-331), sal.

VALORES NUTRICIONALES	Por 100 g
Valor energético	213 kJ/50 kcal
Grasas	0,7 g
de las cuales	
saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales	
azúcares	0 g
Proteínas	11 g
sal	1,4 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acuerdo al Reglamento 2073/2005 y sucesivas modificaciones

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

De acuerdo al Reglamento 2023/915 y sucesivas modificaciones

El producto no contiene organismos modificados genéticamente (O.G.M.) ni ingredientes procedentes de O.G.M. Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

Revisado calidad

Fecha
03/04/2024

1NTERATLANTIC

C/CONCEPCIÓN ARENAL, 1, 1ª PLANTA. 36201, VIGO. ESPAÑA. TLF.: +34 986443210. FAX: +34 986 446171
info@interatlantic.es www.interatlantic.es