

| | | |
|---|--|---|
| PRODUCTO (Denominación comercial) | CALAMAR PATAGÓNICO | |
| NOMBRE CIENTÍFICO | <i>Loligo gahi = Loligo patagonica = Doryteuthis gahi</i> | |
| FAMILIA | Loliginidae | |
| MÉTODO DE PRODUCCIÓN | Capturado | |
| CATEGORÍA DEL ARTE UTILIZADO | Redes de arrastre | |
| ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA | FAO 41 (Atlántico Suroeste/Sudoccidental) | |
| PROCESADO | Congelado en alta mar | |
| FORMATOS , ENVASADO Y EMBALAJE | <ul style="list-style-type: none"> • BLOQUE (5 Kg o 10 Kg), glaseado o no: Envase: Bolsa de polietileno con lámina de plástico azul en medio. Clasificado por tamaños (0 a 6). Embalaje: caja cartón (bloque glaseado). • CAJA CON BANDEJAS 1 Kg (12x1kg): Envase: bandejas de plástico (4 x 3 alturas); lámina de plástico separando alturas; bolsa protectora englobando las 12. Embalaje: caja cartón conteniendo 12 bandejas. • CAJA CON BANDEJAS O BOLSAS 2 Kg (8x2kg): Envase: bandejas o bolsas de plástico (4 x 2 alturas); lámina de plástico separando alturas; bolsa protectora englobando las 8. Embalaje: caja cartón conteniendo 8 bandejas u 8 bolsas. • ESTUCHE 2 Kg - 2,5 Kg CALAMAR LIMPIO TROCEADO Envase: estuche de cartón parafinado, con lámina plástica para interlaminar. Sin embalaje. • CAJA MÁSTER 21 kg CONTENIENDO 3 o 6 ESTUCHES Envase: estuche de cartón parafinado. Embalaje: caja máster cartón. | |
| | PESO NETO APROX. | <ul style="list-style-type: none"> • Caja de 1 bloque de 5 Kg o de 10 kg de calamar entero. • Caja 12 Kg (conteniendo bandejas de 1 Kg, calamar entero). • Caja 16 Kg (conteniendo bandejas de 2 Kg, calamar entero). • Cajas 11 kg y 22 kg (conteniendo 1 ó 2 bolsas de 11 kg). • Estuche 2-2,5 Kg calamar limpio troceado (vaina y rejos). • Caja 21 kg armario (contiene 3 estuches de 7 kg o 6 estuches de 3,5 kg aprox.) |
| CONDICIONES CONSERVACIÓN/UTILIZACIÓN | <p>Conservar a temperatura máxima -18 °C. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir cocinado.</p> | |
| Nº REGISTRO / ESTABLECIMIENTO PRODUCTOR | 1030 | B/C New Polar |
| | 1014 | B/C Sil |
| | 1025 | B/C Robin M. Lee |
| | 12.08090/PO | Conservas y Frigoríficos del Morrazo, SA |
| LOTE | El loteado identifica nº de marea y buque, de acuerdo a su procedimiento de trazabilidad. | |
| FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA | 24 meses desde fecha de captura. | |
| ALÉRGENOS | Moluscos (calamar). Puede contener pescado, crustáceos. | |
| OGMs | No contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes provenientes de OGM. | |
| OBSERVACIONES: | <ul style="list-style-type: none"> • No contiene aditivos. • Uso previsto: comercialización a procesadores, mayoristas y consumidor genérico; para consumo cocinado. | |
| CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS | <p>El producto se presentará entubado (excepto troceados) y debe estar libre de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloraciones rosadas o amarillentas. • Piezas rotas o piel dañada. • Deshidratación. • Materias extrañas. • Parásitos. | |

| | Ref. | Límites: |
|-------------------------|---|---|
| CRITERIOS ANALÍTICOS: | Sistema de autocontrol | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia en 25 g - <i>Salmonella spp</i>: ausencia en 25 g - <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: 100 ufc/g - <i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia en 0,01 g - Aerobios mesófilos: 1.10⁵ ufc/g - Bacterias coliformes: ausencia en 0,01 g |
| | • Rgto. 1881/2006, modific. por 835/2011 y 2015/1005: | <ul style="list-style-type: none"> - Pb: 0,30 mg/kg peso fresco (sin vísceras). - Cd: 1 mg/kg peso fresco. - Hg: 0,50 mg/kg peso fresco. |
| | • Rgto. 1881/2006, modific. por Rgto. 1259/2011 | <ul style="list-style-type: none"> - Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso en fresco. - Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso en fresco. - Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6): 75 ng/g peso en fresco. |
| ETIQUETADO | Según Instrucción IT-01 Instrucción de Etiquetado de Productos de la Pesca. | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Composición por 100 g: <ul style="list-style-type: none"> • Valor energético: 375 kJ, 89 kcal • Grasas: 0,72 g de las cuales saturadas: 0,23 g • Hidratos de carbono: 0,7 g de los cuales azúcares: 0 g • Proteínas: 19,8 g • Sal: 0,65 g. | |