



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE MATERIA PRIMA / PRODUCTO ACABADO

Edición: 1  
Fecha: 30/09/2020

## DENOMINACIÓN COMERCIAL:

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO ULTRACONGELADO, BLOQUE DE 1 Kg, 10% GLASEO,  
EN CAJA DE 8 kg

## DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:

*Loligo gahi* / *Loligo patagonica* /  
*Doryteuthis gahi*

### 1. PRODUCTO

Código de Producto	013828	Ingredientes:	Calamar patagónico (moluscos)
Zona de Captura & FAO	Atlántico Suroeste FAO 41		
Arte de pesca	Redes de arrastre		
Vida Útil	24 meses	Calibre (cm)	9 -12 cm.
Temperatura Producto	-18°C	% Glaseo	10 %
Temperatura almacenamiento	-22°C	Peso	1 kg
Código de Barras		Peso Neto (sin el glaseado)	900g

### 2. FORMATO ENVASADO

Envase	Bolsón anónimo	Embalaje (Modelo)	Caja Pereira (6335)
Peso Neto Caja	7,2 kg	Tipo Pallet (Base x Altura)	9 x13
Nº Bloques / Caja	8	Nº Cajas / Pallet	117
Presentación:	Bloque de 1kg, en caja de 8 kg		

### 3. REQUERIMIENTOS DE ETIQUETADO

#### INFORMACIÓN EN ETIQUETADO:

- |   |   |
|---|---|
| 1. Denominación comercial & científica. | 7. Fecha de duración mínima                                 |
| 2. Método de Producción & Arte de Pesca | 8. Cantidad Neta  |
| 3. Zona de Captura & FAO / Zona de Cría | 9. Marca sanitaria  |
| 4. Lista de ingredientes & Alérgenos    | 10. Nombre o razón social y dirección del operador en la EU |
| 5. Lote                                 | 11. Condiciones de conservación & Modo de empleo.           |
| 6. Fecha de congelación                 | 12. Información nutricional                                 |

### 4. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO



### 5. 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.

### 6. LEGISLACIÓN APLICABLE

Conforme con Reglamento (CE) nº 852/2004, Reg. 853/2004; Reglamento (CE) nº 2073/2005; Reglamento (CE) 1022/2008; RD 1118/2007; Reglamento (CE) 1441/2007, Reg. 1019/2013; Reglamento (CE) nº 1881/2006, Reg. 629/2008, Reg. 420/2011, Reg. 488/2014; Reglamento (CE) 1259/2011; RD 28/2005, Reg. 15/2011; Reglamento (CE) nº 1935/2004; Reglamento (UE) nº 10/2011 y Reglamento 1169/2011; Reglamento 1379/2013.

### 7. CALIDAD

Parámetro	Tolerancia	Límites Inaceptables
Peso	Según RD 1801/2008	Según RD 1801/2008
Apariencia	Buena	Deshidratación, oxidación, decoloración...
Piel	Sin piel	> 10% / kg
Hematomas	Ausencia	> 10% / kg
Restos de Vísceras	Ausencia	> 10% / kg
Parásitos	Ausencia	Más de dos parásitos / kg



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE MATERIA PRIMA / PRODUCTO ACABADO

Edición: 1  
Fecha: 30/09/2020

## 8. ANÁLISIS SENSORIAL

Parámetro	Congelado	Descongelado	Cocinado
Apariencia	Sin defectos	Sin defectos	Buena presentación
Olor	Ausencia	Fresco, a mar	A mar
Sabor			Característico de la especie
Textura		Firme, elástico al tacto	Jugosa, Firme
Color	Crema / blanco	Blanco	Blanco

## 9. PARÁMETROS MICROBIANOS (ufc/g)

Parámetro	Límite aceptable	Límite Inaceptable
Mesófilos	10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	10 <sup>1</sup>	>10 <sup>1</sup>
Salmonella/Shigella	Ausencia en 25g	Presencia en 25g

## 10. PARÁMETROS QUÍMICOS

Parámetro	Límite aceptable	Límite Inaceptable
Mercurio (Hg)	0,5ppm	>0,5ppm
Cadmio (Cd)	1ppm	>1ppm
Plomo (Pb)	0,3ppm	>0,3ppm
NBVT*	30mg N/100g	>30mg N/100g

\* Valor no legislado, límite de referencia.

## 11. OTROS PARÁMETROS

Parámetro	Límite aceptable	Límite Inaceptable
Dioxinas (suma de Dioxinas)	3,5 pg/g peso en fresco	>3,5 pg/g peso en fresco
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas	6,5 pg/g peso en fresco	>6,5 pg/g peso en fresco
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	75 ng/g peso en fresco	>75 ng/g peso en fresco

## 12. INFORMACIÓN NUTRICIONAL, g/100g (salvo indicación)

	Valor Medio
Valor Energético	226 kJ/ 54kcal
Grasas (g)	1,3
de las cuales Saturadas (g)	0,7
Hidratos de Carbono (g)	0,5
de los cuales azúcares (g)	0,5
Proteínas	9,7
Sal (g)	0,2

## 13. ALÉRGENOS

Contiene?	Si/No	Contiene?	Si/No
Leche y Derivados	No	Pescado y Productos a base de pescado	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Crustáceos y Productos a base de crustáceos	No
Cereales que contienen gluten	No	Moluscos y Productos a base de moluscos	SI
Frutos de Cáscara	No	Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y Productos a base de soja	No	Mostaza y productos derivados	No
Sulfitos	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Apio y Productos derivados	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
		Organismos Modificados Genéticamente	No

## 14. USO PREVISTO

No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente previo a su consumo.  
Descongelación: para mantener intacta su calidad, pase el producto del congelador a la parte baja del frigorífico 24 horas antes de su consumo o a un lugar fresco varias horas antes. Una vez descongelado, cocinar al gusto.

## 15. POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.

VºBº RESPONSABLE COMPRA  
DEPARTAMENTO:  
FIRMA:

VºBº DEPT. CALIDAD  
FIRMA: