

MAPEXEL SL

FICHA TECNICA
SCHEMA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

DENOMINACION COMERCIAL / NOME COMMERCIALE / COMMERCIAL NAME

CALAMAR PATAGONICO
CALAMARO PATAGONICO
PATAGONIAN SQUID

TIPO DE PRODUCTO: PRODUCTO DE LA PESCA ULTRACONGELADO
TIPO DI PRODOTTO: PRODOTTO DELLA PESCA CONGELATO
PRODUCT TYPE: FROZEN FISHERY PRODUCTS

Description / Descrizione / Description:
CALAMAR PATAGONICO IGUELDO BLOQUE DE 10 KG
CALAMARO PATAGONICO IGUELDO BLOCCO 10 KG
PATAGONIAN SQUID IGUELDO BLOCK OF 10 KG

BARCO / NAVE / VESSEL

IGUELDO

Registro Sanitario UE / Numero di omologazione UE / UE Approval Number

ES 12.04531/PO CE

FOTOGRAFIA / FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY



Foto standard, el producto puede variar.
Foto estandar, il prodotto può variare.
Standard photo, the product may vary.

MATERIA PRIMA / MATERIA PRIME / RAW MATERIAL

Especie/Specie/Specie: Loligo patagonica

Zona de pesca/Zona di pesca/Catching area: Atlantico sudoccidental / Atlantico sud-occidentale / Southwest Atlantic (FAO41)

Método de pesca/Tipo di pesca/Catching method: pesca extractiva / pesca estrattiva / extractive fishing

Arte de pesca/Attrezzi de pesca/Fishing gear: Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls

Clasificacion / Classificazione / Grading:

C-: 8-10 cm

C: 9-10 cm

C4: 10-12 cm

C4L: 12-14 cm

C4LL: 14-16 cm

C3: 16-19 cm

C2: 19-22 cm

C1: 22-25 cm

C0: >25 cm

C00: 12-16 cm

LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTI / INGREDIENT LIST

Calamar patagonico / Calamario patagonico / Patagonian squid

MAPEXEL SL	FICHA TECNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATIONS SHEET	
------------	---	--

ALERGENOS / ALLERGENI / ALLERGEN

	PRESENTE EN / PRESENTI IN PRESENT IN		DECLARACIÓN/DICHIAR AZIONE/STATEMENT	
	Producto Prodotto Product	Linea/Linea di produzione Production line	Alergenos Allergeni Allergens	Trazas Tracce Traces
Cereales con gluten/Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten				
Crustaceos / Crostacci / Crustaceans				
Huevo / Uova / Egg				
Pescado / Pesce / Fish				
Cacahuete / Arachidi / Peanut				
Soja / Soia / Soybean				
Leche / Latte / Milk				
Frutos de cáscara / Frutta a guscio / Nuts				
Apio / Sedano / Celery				
Mostaza / Senape / Mustard				
Granos de sésamo / Semi di sesamo / Sesame seeds				
Dióxido de azufre y sulfitos/Anidride sulfurosa e sulfita / Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg SO ₂				
Altramuces / Lupini / Lupin				
Moluscos / Molluschi / Molluscs	x		x	

GMO

El producto esta libre de O.G.M. (organismos genéticamente modificados) y de ingredientes procedentes de O.G.M.

Il prodotto no contiene O.G.M. ne ingrediente proveniente di O.G.M.

The product is GMO free and GMO ingredients from.

METODO DE PREPARACION / PREPARAZIONE / COOKING INSTRUCTIONS

Dejar el producto durante unos minutos bajo un ligero chorro de agua fria. Una vez descongeladas, prepararlo como producto fresco. / Mettere il prodotto per un minuto in un bagno di aqua fredda. Una volta scongelato, preparato come prodotti freschi. / Leave the product under running cold water for a few minutes. Once defrosted, prepare as fresh fish.

CONSERVACION / CONSERVAZIONE / STORAGE

-18°C: 24 meses / 24 mesi / 24 months(***)

(***) : En mercancías congeladas en fecha 27/2/2017 o posteriores la fecha de consumo preferente será de 30 meses a partir de la fecha de congelación / In congelata a partire dal 27/02/2017 o poi la merce prima della data prevista è di 30 mesi dalla data di congelamento / For frozen goods on 27/2/2017 or later, the date of best before shall be 30 months from the date of freezing.

MAPEXEL SL	FICHA TECNICA SCHEMA TECNICA SPECIFICATIONS SHEET	
------------	---	--

Una vez descongelado, no volver a congelar. / Una volta scongelato, non ricongelare. / Do not refreeze once defrosted.

Condiciones de conservación una vez abierto el envase:

Una vez descongelado, mantener en frigorífico y consumir antes de 24 horas.

Condizioni di conservazione dopo l'apertura della confezione:

Una volta scongelati, tenere in frigorifero e utilizzare entro tre 24 ore.

Conservation conditions after opening the package:

Once thawed, keep in the fridge and consume it before 24 hours.

ORGANOLEPTICO / ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTICAL

Color / Colore / Colour: propio de la especie / Caratteristica della specie / Characteristic of the species

Sabor / Sapore / Taste: propio de la especie / Caratteristica della specie / Characteristic of the species

Olor / Odore /Smell: Fresco o nulo / Fresco o nulla / Fresh or none.

MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGICAL (*)

Parámetros Parametri Parameters	Producto satisfactorio Prodotto soddisfacente Satisfactory product (i)	Producto aceptable Prodotto accettabile Acceptable product	Valor de rechazo Valore di rifiuto Rejection value (ii)
Aerobios mesofilos / Aerobic mesophilic	< 100.000 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	> 1.000.000 ufc/g
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	> 1.000 ufc/g
Salmonella	Ausencia / Assenza / Absence	-	Presencia/Presenza/Presence

Los niveles aceptados para parámetros microbiológicos cumplen la legislación vigente aplicada en la UE. (**)

I livelli accettati per parametri microbiologici soddisfano la legislazione in vigore applicata nella UE. (**)

The levels accepted for microbiological parameters comply with current laws applied in the EU. (**)

PARASITOS / PARASSITI / PARASITES (*)

Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto ultracongelado cumplen legislación vigente aplicada en la UE. (**)

I criteri applicati ai parassiti in questo prodotto surgelato soddisfano la legislazione in vigore applicata nella UE. (**)

The criteria used for parasites in this frozen product comply with legislation applied in the EU. (**)

CONTAMINANTES / INQUINANTI / CONTAMINANTS (*)

Cumple el Reglamento (CE) 1881/2006 modificado por el Reglamento (UE) 420/2011 y el Reglamento (UE) 488/2014, y demás modificaciones posteriores.

Soddisfa il Regolamento (CE) 1881/2006 modificato dal Regolamento (UE) 420/2011 e il Regolamento (UR) 488/2014, e altre successive modifiche.

Complies with Regulation (CE) 1881/2006 amended by Regulation (UE) 420/2011 and Regulation (UE) 488/2014, and other subsequent amendments.

	CEFALOPODOS CEFALOPODI CEPHALOPODS	CRUSTACEOS CROSTACEI CRUSTACEANS	BIVALBOS BIVALVI BIVALVES	PESCADO PESCE FISH	PESCADO PESCE FISH
Hg (mg/kg)	0,5	0,5	0,5	0,5	Lophius: 1,0

MAPEXEL SL	FICHA TECNICA SCHEMA TECNICA SPECIFICATIONS SHEET			
------------	---	--	--	--

					Xhipias: 1,0 Thunnus: 1,0
Cd (mg/kg)	1	0,5	1	0,05	Xhipias: 0,25 Thunnus: 0,10
Pb (mg/kg)	0,3	0,5	1,5	0,3	0,3
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight

PACKAGING

Formato / Formato / Format: bloque de 10 kg aprox. / blocco 10 kg su / 10 kg block approx.

Caja/Scatola/Box

Dimensiones internas/Dimensioni interne / Inner Dimensions: 380x265x125 mm

PALETIZADO / PALLETIZZAZIONE / PALLETIZING:

Cajas totales/Scatole totale/Total boxes: 99

Cajas por fila/Scatole per strato/Boxes per layer: 9

Filas por palet/Strati per bancale/Layers per pallet: 11*

Altura palet/Altezza bancale/Pallet height: 1.67 m

*: A veces va a 10 filas / A volte si va a 10 strati / Sometimes there are 10 layers

PARAMETROS DE CALIDAD / PARAMETRI DI QUALITA / QUALITY PARAMETERS

Dimensiones correctas / Dimensioni corrette / Correct dimensions

Organoleptico correcto / Organolettiche destra / Correct Organoleptic

Sin piezas rotas / Senza pezzi rotti / Unbroken pieces

Glaseo / Glassatura / Glazed < 5%

ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS

CAJA / SCATOLA / BOX



POBLACIÓN DE DESTINO / POPOLAZIONE DESTINATARIA / TARGET POPULATION

Dirigido a toda la población exceptuando las personas con alergia o intolerancia a cualquier componente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

Rivolto a tutta la popolazione eccettuando le persone con allergia o intolleranza a qualsiasi componente presente nell'elenco di ingredienti e seguendo le raccomandazioni nutrizionali approvate dalle autorità competenti e l'Agencia Spagnola per la tutela dei Consumatori, la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

Directed to all the people excluding those with allergies or intolerances to whatever component in the ingredients list and following nutritional recommendations endorsed by the competent authorities and the Spanish Agency of Consumer Affairs, Food Security and Nutrition (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

LEGISLACIÓN APLICABLE / LEGISLAZIONE APPLICABILE / APPLICABLE LAW

(**) Las actualizaciones de la legislación relacionadas con la seguridad alimentaria, están disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>.

Además, nuestros asesores legales, CONXEMAR y ANFACO CECOPECA, mantienen informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, vía mail y a través de sus páginas web: <http://www.conxemar.com/> y <http://www.anfaco.es/es/index.php>.

(**) Gli aggiornamenti della legislazione relativi alla sicurezza alimentare, sono disponibile nell'indirizzo web della Agencia Spagnola per la tutela dei Consumatori, la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>.

Ulteriormente, i nostri consulenti legali, CONXEMAR e ANFACO CECOPECA, mantengono alla nostra ditta informata degli ultimi aggiornamenti della legislazione, via e-mail e mediante i suoi indirizzi web: <http://www.conxemar.com/> e <http://www.anfaco.es/es/index.php>.

(**) Legislation updates related to food safety, are available on the website of the Spanish Agency of Consumer Affairs, Food Security and Nutrition (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>.

Furthermore, our legal consultants, CONXEMAR and ANFACO

MAPEXEL SL	FICHA TECNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATIONS SHEET	
------------	---	--

CECOPESCA, kept informed to our company of the latest updates of legislation, via e-mail and through its website: <http://www.conxemar.com/> and <http://www.anfaco.es/es/index.php>.