

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 2 Kg (8x2kg): Envase: bandejas de plástico (4 x 2 alturas); lámina de plástico separando alturas; bolsa protectora englobando las 8. Embalaje: caja cartón conteniendo 8 bandejas. • 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 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 calmar limpio troceado (vaina y rejos). • Caja 21 kg armario (contiene 3 estuches de 7 kg).
CONDICIONES CONSERVACIÓN/UTILIZACIÓN	<p>Conservar a temperatura máxima -18 °C. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir cocinado.</p>	
Nº REGISTRO / ESTABLECIMIENTO PRODUCTOR	12.08659/PO	Frigoríficos de Galicia, 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: $1 \cdot 10^5$ 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. 	