inlet	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **SEPIA ALMENDRITA**	Fecha edición: 26/05/2023 Revisión: 6

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	Choquito
Nombre Científico:	*Sepia elegans*
País de Origen:	Marruecos
Arte de Pesca:	Sedales y anzuelos
Zona de Cría/Captura:	FAO 34 - Océano Atlantico centro-oriental
Marca Comercial:	Blancamar
Distribuidor:	Inlet Seafish S.L.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Choquito ultracongelado		
Ingredientes:	Sepia (**moluscos**)		
Calibre (pz/Kg o rango peso/ud)	25-30 piezas/pastilla		
Tipo de Congelación:	Bloque	**Tipo de Packaging**	IWP
		Consumo preferente desde la fecha de procesado:	24 meses
Contenido:	6kg	**Peso Neto (sin glaseado):**	1x12u (500g)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.		
Conservar:	En frigorífico	24 Horas
	En congelador con *	1 Semana
	En congelador con **	1 Mes
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente

CONDICIONES DE USO

Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.

No consumir crudo.

Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Tipo de embalaje:	Caja de cartón con bolsas de plástico de LLDPE	**Tara embalaje:**	450 g
Tipo de palet:	Euro 120x80cm	**Tara palet:**	24 Kg

Nº cajas/palet:	117
Nº de cajas/Base palet:	9
Nº Bases:	13
Cajas Transversales:	0

** Paletización susceptible a variaciones*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Blanco
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del pescado

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	**SI**	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza i productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	**SI**	NO

OMG

Este producto no contiene organismos modificados geneticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/20

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Normativa aplicable: Contaminantes
REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

OBSERVACIONES

Este producto procede de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.