



FICHA TÉCNICA CALAMAR I.W.P.

Edición: 4

Fecha: 22/02/2017

PRODUCTO

Denominación comercial: Calamar
 Familia: Loliginidae
 Denominación científica: *Loligo vulgaris*
 Caladero: Marruecos
 Zona FAO: 34 Atlántico Centro - Este

MÉTODO PESCA

Pesca artesanal: Redes de enmalle y similares. Trasmallos. GTR
 Elaboración: Recepción. Lavado, clasificado y envolver I.W.P.
 Congelación túnel 12 horas a -40°C
 GG y G a peso y destare. El resto envasado en cajas de 8 Kg. Netos
 Cierre manual con precinto y conservación en cámara a -20°C

Clasificación por tamaños:	GG / G / M / P / 2P / 3P / 4P / MIX	P	De 21 a 26 cms.	
	GG	Más de 36 cms.	2P	De 16 a 21 cms.
	G	De 31 a 36 cms.	3P	De 11 a 16 cms.
	M	De 26 a 31 cms.	4P	Netos de 11 cms.



PRESENTACIÓN

Caja: Cartón ondulado
 Plástico: Láminas de plástico polietileno
 Etiquetado: Cumple la legislación vigente según normativa REAL DECRETO 1169/2011
 Paletización: GG y G: 40 cajas en base de 4 asentadas en palet europeo. Caja 60 x 14 x 37
 Resto: 96 cajas en base de 8 asentadas en palet europeo. Caja: 37 x 13 x 31

MANTENIMIENTO

Mantener en cámara frigorífica de -18°C a -22°C con el envase debidamente cerrado

CONSUMO

Consumir preferentemente 24 meses a partir de la fecha de congelación
Loligo vulgaris es apto para el consumo humano de acuerdo con legislación comunitaria
 Una vez descongelado, consumir en 24 horas. No volver a congelar

DESTINACIÓN PRODUCTO Y USO ESPERADO

Destinación producto: grandes superficies y mayoristas y minoristas
 Uso esperado: descongelar y cocinar

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:	OLOR	propio y característico del producto
	COLOR	piel color arenoso - marrón y carne blanca
	TEXTURA	firme y suave
	SABOR	propio y característico del producto
Físico-Químicas:	Niveles de metales pesados	no sobrepasa los límites, art. 93/351 CEE
	OGM	no contiene
	Aditivos	no contiene
	Alergénicos	MOLUSCOS
	Trazas	Fabricado en una planta en la que se manipula pescado y crustáceo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El recuento de *F^a Enterobacteriaceae* son inferiores a los estipulados por la legislación
 El recuento de *Aeróbicos Mesófilos* son inferiores a los estipulados por la legislación
 Los niveles de *Salmonella spp* y *Shigella spp* son inferiores a los estipulados por la legislación

VALORES NUTRICIONALES CONTENIDAS EN 100 g.

Valor energético: 353 KJ / 84 Kcal	Hidratos de carbono: 0,11 g	Sal: 1,22 g
Grasa total: 2,1 g	De los cuales azúcares: <0,1 g	
De las cuales grasas saturadas: 1,2 g	Proteínas: 16,1 g	