

### CALAMAR PATAGONICO BROCH + GAMB 3 KG (10%) AN

1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
Denominación comercial	Brochetas de calamar patagónico y gambón		
Denominación científica	<i>Doryteuthis gahi</i> y <i>Pleoticus muelleri</i>		
Presentación	Caja	Formato	Brochetas
Materia prima	Calamar y gambón		
Zona de captura	Zona FAO 41, Océano Atlántico Suroeste		
Método de captura	Pesca extractiva		
Arte de pesca	Redes de arrastre		
Ingredientes	Calamar patagónico ( <b>MOLUSCOS</b> ), Gambón ( <b>CRUSTACEOS</b> ), antioxidante (E- 223) ( <b>SULFITOS</b> ). Puede contener trazas de <b>PESCADO</b>		
Porcentaje de glaseo	10%±3%	Consumo preferente (desde fecha congelación materia prima)	24 meses
Temperatura del producto	-18°C	Temperatura de almacenamiento	-18°C
Población destino	Dirigido a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran alergias o intolerancias por alguno de los alérgenos presentes en la lista de los ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la AESAN		
Uso esperado del producto por el consumidor	Descongelar a temperatura de refrigeración (0-4°C) una vez descongelado no volver a congelar. Producto debe consumirse cocinado		

2. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES			
Calibre	4 vaina + 4 rejos + 2 gambones	Tolerancia	
Ancho		Tolerancia	
Forma		Tolerancia	

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
<p>La materia prima se presenta en bloque. Se descongela por inmersión. Una vez descongelado:</p> <p>Calamar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaina: se da un corte longitudinal y se extrae la pluma y la víscera</li> <li>- Tentáculos: se quita boca y ojos</li> </ul> <p>Gambón:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se pela y se extrae la vena o se utiliza gambón ya pelado</li> </ul> <p>Preparación de brochetas: 2 rejos + vaina de calamar + gambón +2 vaina de calamar + gambón +vaina de calamar + 2 rejos. Se congela, se glasea y se encaja.</p>

4. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA					
Envase primario	Bolsa granel				
Peso con glaseo		Peso sin glaseo			
Código de barras	EAN 13:				
Envase secundario	Caja master anónima 127 (810037)				
Peso con glaseo	3,4 kg	Peso sin glaseo	3 kg		
Código de barras	EAN 14: 18436532845755				
Unidades/caja					
Palet	Europallet	Palet cruzado/mordido	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>	
Nº cajas por palet	99	Base x altura	9X11	Altura (incluido palet)	1,72 m
Nº cajas por palet CARGA	99	Base x altura	9x11	Altura (incluido palet)	1,72 m
Código de barras	EAN 14:				

### 5. ETIQUETADO

Denominación comercial	Lista de ingredientes	Indicaciones de conservación
Nombre científico	Peso Neto (sin el glaseado)	Alérgenos
Pais de origen (si es necesario)	Nº de Reg. S.:	Información Nutricional
Zona de captura	Lote (nº correlativo)	Condiciones de consumo
Método de captura	Fecha de congelación	Origen
Arte de pesca	Fecha de consumo preferene	Otras menciones obligatorias

### ETIQUETA CAJA

PDTE

### 6. CRITERIOS DE CALIDAD

PARAMETRO	DESCRIPCION	TOLERANCIA	LIMITES INACEPTABLES
Cuerpos extraños	Cuerdas, cordel, plástico...	Ninguna	Presencia
Restos de vísceras	Presencia de restos de vísceras	10%	>10% de nº piezas
Restos de ojos y bocas	Presencia de ojos y/o bocas	3%	>3% de nº piezas
Parásitos	Cada parásito es defecto	Ninguna	Presencia
Deshidratación / Decoloración	>2cm <sup>2</sup> es defecto	10%	>10% sobre nº piezas
Vainas rotas	Vaina rota	10%	>10% sobre nº piezas
Restos de piel	>2cm <sup>2</sup> es defecto	5%	>5% obre nº piezas
Cola rota	Cola rota	10%	>10% sobre nº piezas
Resto de vena	Porcentaje de glaseo	10%	>10% sobre nº piezas
Otros			

### 7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	DESCRIPCION	TOLERANCIA	LIMITES INACEPTABLES
Color	Molusco cefalópodo, de color nacarado	Rojizo	Amarillo / Marrón oscuro
Sabor	Marino. Propio del calamar		Rancio
Olor	Aroma marino, fresco/nulo	Neutro	Amoniacal
Textura	Firme	Ligeramente blanda	Flácida

### 8. COMPOSICION NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR POR 100G DE PRODUCTO	FUENTE
Valor energético	-	-
Grasas (g)	-	-
Ácidos grasos saturados (g)	-	-
Hidratos de Carbono (g)	-	-
Azúcares (g)	-	-
Proteínas (g)	-	-
Sal (g)	-	-

\* producto salvaje por lo que los valores nutricionales son medios y pueden variar con la estacionalidad y momento de captura

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS	
PARAMETRO	LIMITE ACEPTABLE / MAXIMO
Salmonella	Ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacterias	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Contaminantes orgánicos (Dioxinas y PCB's)	EQT PCDD/F-OMS: 3,5 pg/g EQT PCDD/PCB-OMS: 6,5 pg/g Suma de PCB28, PCB52, PCD101, PCB138, PCB153 y PCB180: 75 ng/g
PFAS (sustancias perfluoroalquiladas)	PFOS ≤3,0 µg/kg PFOA ≤0,70 µg/kg PFNA ≤1,0 µg/kg PFHxS ≤1,5 µg/kg Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS ≤5,0 µg/kg
Melamina	2,5 mg/kg
GAMBÓN	
Sulfitos	<150 ppm
Cadmio	0,50 mg/kg
Mercurio	0,50 mg/kg
Plomo	0,50 mg/kg
CALAMAR	
Cadmio	1,0 mg/kg
Mercurio	0,3 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

10. ALÉRGENOS			
PARÁMETRO	Presencia	Presencia circunstancial	Ausencia
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut ó sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el reglamento UE 1169/2011			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg, ó 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo ó reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	X		X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos	X		

11. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	
Materias primas o ingredientes sometidos a radiación ultravioleta o ionizante	Ausencia
Organismos modificados genéticamente	Ausencia

12. CONDICIONES DE 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.

13. ANEXO