

FICHA TÉCNICA CALAMAR CONGELADO

Nombre:	PERLES MEDIACIÓN, S.L.		N. I. F.:	B-21.473.160		
Dirección:	Cl Dr. Celestino Verdier, nº 4-Bajo B		Teléfono:	+34.959.283.420		
Población:	21.001 HUELVA (Reino de España)		email:	esther.perles@perlesmediacion.com		
Nº RGSEAA:	12.021695/H ES CE		web:			
PRODUCTOR		DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FORMATO	
ASTIPECHE, S.A.		CALAMAR CONGELADO	LOLIGO VULGARIS	Calamar crudo entero congelado	Embalajes de cartón de 25 Kg. aprox. Obligatorio pesar antes de su venta.	
ASTIPECHE TANGER, S.A.						
KHALID FISHERIES, S.A.						
ZONA DE CAPTURA	FAO 34	PAÍS DE ORIGEN	Reino de Marruecos			
MÉTODO DE PRODUCCIÓN		Pesca extractiva con Redes de Arrastre.				
INGREDIENTES	COMPOSICIÓN Y VALORES NUTRICIONALES (Por cada 100 gr. de porción comestible)				ETAPAS DEL PROCESO	
CALAMAR (Molusco Cefalópodo)	Energía (Kcal)	80	Zinc (mg)	1,2	Capturado en Alta Mar. Clasificación y congelación a bordo. Envasado, embalado y etiquetado a bordo. Recepción y clasificación por artículo. Revisión y plan de muestreo.	
	Proteínas (g)	17	Sodio (mg)	425		
	Lípidos totales (g)	1,3	Potasio (mg)	93		
	AG saturados (g)	0,340	Fósforo (mg)	185		
	AG monoinsaturados (g)	0,100	Selenio (µg)	44,8		
	AG poliinsaturados (g)	0,480	Tiamina (mg)	0,07		
	ω-3 (g)*	0,467	Riboflavina (mg)	0,14		
	C18:2 Linoléico (ω-6) (g)	0,002	Equivalente niacina (mg)	3,6		
	Colesterol (mg/1000 kcal)	200	Vitamina B6 (mg)	0,003		
	Hidratos de carbono (g)	0	Folatos (µg)	5,1		
	Fibra (g)	0	Vitamina B12 (µg)	1,30		
	Agua (g)	81,7	Vitamina C (mg)	4,7		
	Calcio (mg)	78	Vitam. A: eq. Retinol (µg)	70		
	Hierro (mg)	1,7	Vitamina D (µg)	- -		
Yodo (µg)	64	Vitamina E (mg)	2,7			
Magnesio (mg)	36					
ALÉRGENOS	Moluscos Cefalópodos. Puede contener trazas de pescado y/o crustáceos		OGM	No tiene	IRRADIACIÓN	No tiene
CONSERVACIÓN	Mantener Tª a ≤ -18° C	MODO DE EMPLEO	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.			
TRANSPORTE	-18° C (+3° C)	FECHA CAPTURA/ CONGELACIÓN	DD / MM / AA			
CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA	24 Meses desde la fecha de captura/congelación	LOTE	El sistema de asignación de Lote, en general, obedece a un número de cuatro cifras. Las dos primeras corresponden a la Marea y las otras dos al Año de captura.			
DESTINO FINAL PREVISTO:		Primera Venta / Profesionales del sector.				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
COLOR	Carne blanca grisácea, natural sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas), ni hematomas (ennegrecidas o rojizas). Piel rosada grisácea.		SABOR	Fresco natural.		
OLOR	Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos.		TEXTURA	Compacta y jugosa. Ligeramente firme. Ausencia total de parásitos, arena, algas y zonas oxidadas o secas.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)						
METALES PESADOS	Plomo: 1 mg/kg (sin vísceras)					
	Cadmio: 1 mg/kg (sin vísceras)					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)						
AEROBIOS MESÓFILOS	1.000.000 ufc		SALMONELLA	Ausencia		
ENTEROBACTERIAS	1.000 ufc		---	-----		
Criterios microbiológicos establecidos según criterios internos: -- Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: criterio interno de higiene de los procesos. -- Salmonella: criterio interno de seguridad alimentaria.						
UNIDAD DE VENTA	Cajas de Cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños.					
CALIBRE POR PIEZA (Valores Orientativos)	CALAMAR CONGELADO		GG: >37 cm. G: de 32 a 36 cm. M: de 27 a 31 cm. P: de 22 a 26 cm. 2P: de 17 a 21 cm. 3P: de 12 a 16 cm. 4P: <11 cm.			

CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO	Bolsas Plástico	MEDIDAS EMBALAJE	620 mm x 370 mm x 205 mm	TIPO DE EMBALAJE	CARTÓN RECICLADO
------------------------	-----------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------	------------------

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

CALAMAR GG y G	Bolsas Plástico	MEDIDAS EMBALAJE	620 mm x 370 mm x 205 mm	TIPO DE EMBALAJE	CARTÓN RECICLADO
CALAMAR M, P, 2P y 3P	Bolsas Plástico	4 Cajas de 6 Kgs. aprox. de 34 cm. x 29 cm. x 8 cm. cada una envasadas en Máster primario.			

CARACTERÍSTICAS DE PALET

TIPO DE PALET	Europalet	CAJAS/PALET	---
CAJAS DE BASE	---	CAJAS DE ALTURA	---

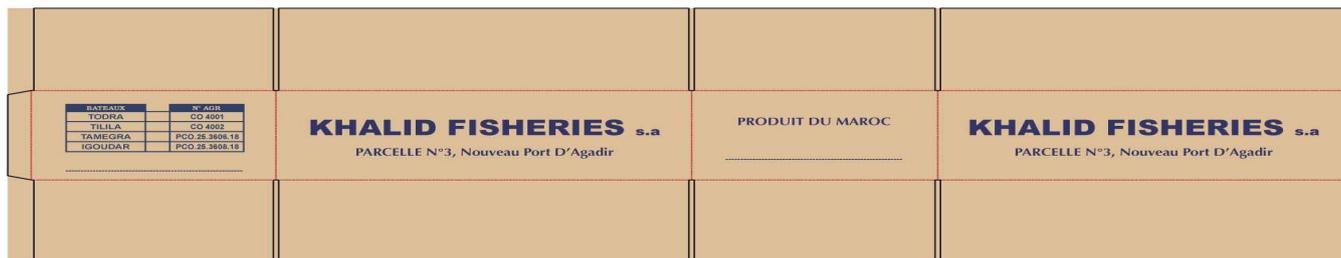
LEGISLACIÓN

-- Criterio interno de microbiología de referencia O. 02/08/1.991 BOE 15/08/1.991

-- Criterio legal para el CD Reg. 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.

FOTOS EJEMPLO DEL EMBALAJE

	CLIENT : KHALID FISHERIES	REF. COULEURS	INFORMATION CARTON	DATE DOSSIER: 22 05 2018	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Validation</th> </tr> <tr> <td>Client</td> <td>S.Com</td> </tr> </table>	Validation		Client	S.Com	<p>IMPORTANT La signature d'un BAT est un engagement du signataire pour la réalisation des clichés conformément à ce document; merci de Relire bien les textes avec la plus grande attention. ATTENTION Les couleurs et le rendu de cette épreuve sur papier sont indicatifs.</p>
	Validation									
Client	S.Com									
CODE ARTICLE : P04164 H BAT REF / DESIGNATION : CONTENAIRE (5 BATEAUX) N° CLICHE / CASIER : CL2- 39624 - CAS:	1- BLEU REFLEX U 2- 3- 4- 5-	Support d'impression : ECRU DIM INT. : 614*360*186 FORME : AGA 2318	AUTRE DATE : 01 07 2019 AGENT : AMINE CORRESP. : AMAL FOURNISSEUR : AMGm	1422 K 05						



BATEAUX	N° AGR
TODRA	CO 4001
TILILA	CO 4002
TAMEGRA	PCO.25.3606.18
IGOUDAR	PCO.25.3608.18

PRODUIT DU MAROC
PARCELLE N°3, Nouveau Port D'Agadir



STANDARD BOX



SMALL BOX



FOTOS DEL ENVASE Y DEL PRODUCTO

