

15147 Calamar Entero Limpio IQF 10/20



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

| | |
|------------------|--|
| Nombre comercial | Calamar Entero Limpio IQF 10/20 |
| Código | 15147 |
| Formato | 6x1kg |
| Marca | Silomar |
| Glaseo % | 20±3% |
| Descripción | Calamar entero limpio congelado IQF 10/20pzaz/Kg |

1.2. Presentación

| | |
|-------------------|--------------------|
| Formato unidad | 1 Kg |
| Unidades por caja | 6 unidades |
| Presentación | Envasado peso fijo |
| Envase | Bolsa |

1.3. Peso unidad

| | |
|----------------------------|---------|
| Formato (Peso neto envase) | 1000 g |
| Peso neto escurrido envase | 800 g |
| Formato (Peso neto caja) | 6,000kg |
| Peso neto escurrido caja | 4,800kg |

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

| | |
|----------------------|---------------|
| Longitud de la vaina | ~ 8-10 ± 2c m |
|----------------------|---------------|

| | |
|--------------------------|------------------|
| Peso pieza sin glaseo | - |
| Piezas por kg con glaseo | ~ 10 – 20pzaz/Kg |
| Piezas por kg sin glaseo | - |

2.2. Organolépticas

Calamar entero limpio, sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Nombre científico | Loligo dauvacei |
| Características | - |
| Método de producción | Redes arrastre |
| Zona de pesca | Océano Índico occidental FAO 51 |
| País de origen | India |

3.2. Descripción del proceso

El calamar se elabora a partir de materia prima pelada y limpia, se congela IQF con el glaseo correspondiente, finalmente se envasa en su presentación final.

3.3. Lista de ingredientes

Calamar.

 Contiene moluscos.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

| | | | |
|-----------------|---------------|----------|-------------|
| Micro. aerobios | <=1 106 ufc/g | Plomo | < 1,0 mg/Kg |
| Enterobacterias | <=1 103 ufc/g | Cadmio | < 1,0 mg/Kg |
| Shalmonella | Ausencia/25g | Mercurio | <0,50mg/Kg |

5. VALOR NUTRICIONAL*

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Valor energético | 299 KJ 72 kcal |
| Grasas | 1,2 g de las cuales saturadas 0,4 |
| Hidratos de Carbono | 1,1 g de las cuales azúcares 0,5 |
| Proteínas | 14,0g |
| Sal | 1 g |

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Número cajas por capa | 9 cajas |
| Número capas por palet | 10 capas |
| Número cajas por palet | 90 cajas |
| Altura palet total | 165 cm |
| Peso neto palet | 540 Kg |
| Tipo de palet | Palet europeo 80x120 |
| Código EAN unidad consumo | 8410053151307 |
| Código EAN caja | 18410053151304 |
| Código EAN palet | 28410053151301 |

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Lote de Producción | Año.Mes.Día [AA.MM.DD] |
| Fecha Consumo preferente | Mes/Año [MM/AAAA] |

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

| | |
|-------------------|---|
| Material | Bolsa transparente polietileno baja densidad + caballete, uso alimentario |
| Peso neto | ~25 g |
| Dimensiones [LxA] | 350x260 mm |




7.2. Caja de cartón

| | |
|---------------------|---|
| Material | Cartón ondulado B1 impreso caja Silomar |
| Peso neto | ~ 650 g |
| Dimensiones [LxAxH] | 390x260x145 mm |

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte
Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

| | |
|---|--------------------------------|
| Frigorífico | 1 día |
| Congelador sin estrellas | 3 días |
|  | 1 semana |
|  | 1 mes |
|  | Hasta fecha consumo preferente |

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

| | |
|--------------|---|
| Razón social | Silomar Elaborados y Distribución, SL |
| Dirección | Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345 46930 QUART DE POBLET Valencia |
| Teléfono | +34 961 920 029 |
| Fax | +34 961 920 051 |
| Mail | silomar@silomar.es |
| R.G.S.I. | ES 1200154/V CE |