

15773 Puntilla India Limpia Entera



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Puntilla India Limpia entera
Código	15773
Formato	6x1kg
Marca	Silomar
Glaseo %	20 ± 3%
Descripción	Puntilla India de calamar limpia y congelada IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	1000g
Unidades por caja	6 unidades
Presentación	Envasado peso fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Tamaño vaina	~ 4-6 ± 1cm
Piezas por kg con glaseo	~ 80-100± 20 pzas
Piezas por kg sin glaseo	-

2.2. Organolépticas

Puntilla Calamar entera, eviscerada y sin pluma interior, 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 duvauceli
Características	-
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	Océano Índico Occidental FAO 51
País de origen	India

3.2. Descripción del proceso

La Puntilla se elabora a partir de materia prima limpia, eviscerada y sin pluma interior. El producto se congela en IQF con el glaseo correspondiente y finalmente se envasa en su presentación final.

3.3. Lista de ingredientes

Puntilla, agua, sal y antioxidantes E-330 y E-331.

 Contiene **moluscos**, puede contener **pescado**.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	≤1x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 1,0 mg/Kg
Enterobacterias	≤1x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 1,0 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,50mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 Reglamento CE (1881/2006) por el que se fija el contenido máx. determinados contaminantes en los productos alimenticios.
 Los valores para μ aerobios y Enterobacterias son valores de referencia no valores límite legislados.

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	340 KJ 82 kcal
Grasas	1,4 g de las cuales saturadas 0,4
Hidratos de Carbono	0,7 g de los cuales azúcares 0,5
Proteínas	16,3 g
Sal	0,3 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	10 cajas
Número cajas por palet	90 cajas
Altura palet total	185 cm
Peso neto palet	540 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	8410053157736
Código EAN caja	18410053157733
Código EAN palet	28410053157730

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. Lámina

Material Bolsa transparente polietileno baja densidad con caballete, apto uso alimentario.

Peso neto	~ 15 g
Dimensiones [LxA]	~ 340x240 mm

7.2. Embalaje

Material Cartón ondulado B1 impreso caja Silomar

Peso neto	~ 400 g
Dimensiones [LxAxH]	390x260x170 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, preferiblemente en un recipiente con rejilla 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.E.A.A	ES 1200154/V CE