



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
CALAMAR DEL CABO

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 CALAMAR

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Calamar del Cabo/ Calamar sudafricano
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Loligo reynaudii Código Alfa3 FAO: CHO Familia: Loliginidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<b>Capturado con sedales y anzuelos.</b>
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>FAO 47.</b> Océano Atlántico sudeste. Origen: Sudáfrica.
DESCRIPCIÓN	Cefalópodo previamente descongelado; al corte debe presentar una apariencia compacta, no apreciándose a simple vista cristales o agujas de hielo, hematomas, ni color distinto del normal.  Según especificaciones del cliente se vende en: <ul style="list-style-type: none"><li>• Seco: Dispuesto en cajas de poliestireno expandido cubierto de hielo.</li><li>• Húmedo: En bolsa de LDPE/LLDPE con agua y hielo en su interior dispuestos en cajas.</li></ul> Formato <b>x3, x4, x5 o x6Kg.</b>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico del producto Aspecto externo: superficie sin babosidad Consistencia: firme
INGREDIENTES	Calamar, agua, sal 3%, acidulante E-330 [ácido cítrico] y corrector de la acidez E-331 [citrato de sodio].
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción. Fecha de caducidad en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: <b>0-4°C</b> . Distribución en vehículos refrigerados.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6-8 días desde la fecha de producción. Especificado en etiquetado.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Norma interna)	Aerobios mesófilos: <math><10^6</math> ufc/g Enterobacterias totales: <math><10^3</math> ufc/g
CRITERIOS QUÍMICOS Reglamento 1881/2006	<b>Mercurio: &lt;math&gt;&lt;0,30&lt;/math&gt;mg/kg</b> <b>Plomo: &lt;math&gt;&lt;0,30&lt;/math&gt;mg/kg</b>
ALÉRGENOS Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene <b>MOLUSCOS</b> . Puede contener trazas de pescado, crustáceos y sulfitos.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los ingredientes indicados en el apartado "alérgenos".
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. ( <i>poner sello</i> )



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
CALAMAR DEL CABO

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 CALAMAR

VALORES NUTRICIONALES	Energía ..... 245kJ/58Kcal Grasas ..... 2g De las cuales saturadas ..... 1g Carbohidratos ..... 0g De los cuales azúcares ..... 0g Proteínas ..... 11g Sal ..... 1,9g
RECOMENDACIÓN	Cocinar completamente para su consumo (tratamiento térmico en caliente) y consumir en máximo 3 días desde el tratamiento. <b>Producto TRANSFORMADO descongelado, no volver a congelar.</b>

**FOTOGRAFÍA INDICATIVA**



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. ( <i>poner sello</i> )