



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
CALAMAR INDIO 3/6 – 6/10

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 CALAMAR

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Calamar
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Loligo duvauceli Código Alfa3 FAO: OJD Familia: Loliginidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Redes de arrastre.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 51. Océano Índico. Origen: India.
DESCRIPCIÓN	Cefalópodo (calamar sin limpiar, con piel y con aletas) 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. Tallas: 3/6 – 6/10 Según especificaciones del cliente se vende en: <ul style="list-style-type: none">• Seco: Dispuesto en cajas de poliestireno expandido cubierto de hielo.• Húmedo: En bolsa de LDPE/LLDPE con agua y hielo en su interior dispuestos en cajas de poliestireno expandido.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico del producto Aspecto externo: superficie sin babosidad Consistencia: firme
INGREDIENTES	Calamar, agua, sal, 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: 0-4°C . 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: < 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias totales: <10 ³ ufc/g
CRITERIOS QUÍMICOS *Reglamento 2073/2005	Mercurio: < 0,30mg/kg Plomo: < 0,30mg/kg
VALORES NUTRICIONALES Valor medio por 100g de producto	Energía 371 KJ 88 KCAL Grasas 1,30 g De las cuales saturadas 0,35 g Hidratos de carbono 4,0 g De los cuales azúcares 0 g Proteínas 15 g Sal 0,11 g

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
CALAMAR INDIO 3/6 – 6/10

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 CALAMAR

ALÉRGENOS Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene MOLUSCOS . Puede contener trazas de pescado, crustáceos y sulfitos.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los moluscos. Puede contener trazas de pescado.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	Cocinar completamente para su consumo (tratamiento térmico en caliente) y consumir en máximo 3 días desde el tratamiento. Producto TRANSFORMADO descongelado, no volver a congelar.

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



Ilustración 1: Calamar indio

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