



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
POTA ARGENTINA

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 POTA

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Pota Argentina – Volador
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Illex argentinus Código Alfa3 FAO: SQA Familia: Ommastrephidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado con sedales y anzuelos.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 41. Océano Atlántico suroeste. Origen: Argentina.
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">• 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. Formato x3, x4, x5 o x6Kg.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico del producto Aspecto externo: superficie sin babosidad Consistencia: firme
INGREDIENTES	Pota, agua 4%, 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 1881/2006	Mercurio: <0,30mg/kg Plomo: <0,30mg/kg
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/o 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 correctas.

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
POTA ARGENTINA

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 POTA

RECOMENDACIÓN	Cocinar completamente para su consumo (tratamiento térmico en caliente) y consumir en máx. 3 días tras el tratamiento. Producto transformado descongelado, no volver a congelar.
VALORES NUTRICIONALES Valor medio por 100g. de producto	Valor energético 374 kJ 89 Kcal Grasas 5 g De las cuales saturadas 2 g Hidratos de carbono 0 g De los cuales azúcares 0 g Proteínas 11 g Sal 1,9 g

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



Ilustración 1 Volador

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