



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
PUNTILLA

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2022

FT1 PUNTILLA

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Calamar de la India - Puntilla
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<i>Loligo duvauceli</i> Código Alfa3 FAO: OJD Familia: Loliginidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Redes arrastre.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 51/57 - Océano Índico. Origen: India.
DESCRIPCIÓN	Cefalópodo previamente descongelado; carne compacta, sin agujas de hielo y cristales. Sin quemaduras por frío o deshidratación. Ausencia de objetos extraños. Calibres: 80/UP y 100/UP Formato: x3, x4, x5 o x6kg. Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (RD 866/2008, R(CE) 1935/2004 y R(CE) 10/2011.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: típico Olor: sin olores extraños, olor marino. Textura: firme y compacta
INGREDIENTES	Puntilla de calamar (molusco), agua, sale, antioxidante E-331iii y acidulante E-500ii.
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción. Envasado en bolsas de plástico transparentes con hielo, dentro de cajas EPS.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-5°C
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	7 días desde fecha de envasado.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Aerobios mesófilos < 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias totales < 10 ³ ufc/g Shigella Ausencia /25g Salmonella Ausencia/25g
CRITERIOS FISIO-QUÍMICOS	Plomo ≤ 0,3mg/Kg Mercurio ≤ 1,0mg/Kg Cadmio ≤ 0,30mg/Kg
ALÉRGENOS	Contiene moluscos. No contiene OMG'S ni está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente.
Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish (<i>poner sello</i>)



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
PUNTILLA

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2022

FT1 PUNTILLA

VALORES NUTRICIONALES Valor medio por 100g de producto	Energía 155 kJ 36 Kcal Grasas <0,50 g De las cuales saturadas <0,10 g Hidratos de carbono <0,50 g De los cuales azúcares <0,50 g Proteínas 9,1 g Sal 0,45 g
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado y/o moluscos.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	Producto descongelado, no volver a congelar. Consumir tras aplicar tratamiento térmico y consumir en máximo 3 días desde el tratamiento.

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish (<i>poner sello</i>)