



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
REJO DE POTA ARGENTINA

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 REJO P.A.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Pota Argentina – Rejo/ Tentáculos
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Illex argentinus Código Alfa3 FAO: SQA Familia: Ommastrephidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado con poteras.
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	Rejos de pota argentina, agua 3%, sal, acidulante E-330 [ácido cítrico] y regulador de la acidez E-331 [citrato de sodio].
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-4°C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6-8 días desde la fecha de envasado. 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.

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
REJO DE POTA ARGENTINA

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 REJO P.A.

POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los ingredientes presentes en el apartado alérgenos. .
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.
VALORES NUTRICIONALES Por 100gr de producto	Valor energético 374kJ / 89Kcal 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



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (poner sello)