



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
CALAMAR RELLENO DE LANGOSTINOS

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT1 CALAMAR
RELLENO L.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Calamar relleno de langostinos
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Loligo duvauceli Código Alfa3 FAO: OJD Familia científica: Loliginidae Metapenaeus affinis Código Alfa3 FAO: MTJ Familia científica: Penaeidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Calamar capturado con redes de arrastre de fondo (PTB/OTB). Gambas de acuicultura en India.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 51. Océano Índico Occidental. Origen: India
DESCRIPCIÓN	Calamar indio relleno de langostino blanco. Talla: 10/20 piezas / kg Formatos: <ul style="list-style-type: none">- Caja granel x3kg- Bandejas x270gr. No contiene OMG ni está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente o irradiados.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: típico de su especie, rosado y blanco. Olor: sin olores extraños o amoniacales Textura: característica de calamares.
INGREDIENTES	Calamar indio, langostino blanco, agua y antioxidantes E-330 y E-331
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción. Fecha de producción y de caducidad especificada en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar entre 0°C y 3°C. Producto descongelado, no volver a congelar.
TRANSPORTE Y ENVASADO	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas. El material de envasado cumple con el Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. A granel, en bolsas de polietileno, que a su vez irán contenidas en cajas de poliestireno. En bandejas de poliestireno cubierto con film.

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
CALAMAR RELLENO DE LANGOSTINOS

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT1 CALAMAR
RELLENO L.

VALORES NUTRICIONALES Por 100g. de porción comestible	Valor energético 54Kcal / 229kJ Grasas <1g De las cuales saturadas 0,02g Hidratos de carbono 0,9g De los cuales azúcares <0,5 Proteínas 10,4g Sal 0,44g
LÍMITES FISIO-QUÍMICOS Reglamento 2023/915	Mercurio 0,30 mg/kg Cadmio 1,00 mg/kg Plomo 0,30 mg/kg
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Reglamento 2073/2005	Microrganismos a 30°C 10 ⁶ /g Enterobacterias 10 ⁴ /g Salmonella Ausencia/25g Listeria Ausencia/25g
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	8 días desde la fecha de producción.
ALÉRGENOS Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS y SULFITOS. Puede contener trazas de pescado.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a lo anteriormente indicado.
RECOMENDACIÓN	No consumir crudo. Someter a tratamiento térmico.

IMAGEN INDICATIVA



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