

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Anilla de Pota Argentina C/Piel Sin Clasificar
Código	10399
Formato	1x4kg
Marca	Silomar
Glaseo %	20 ±3%
Descripción	Anilla Pota Argentina congelada IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	-
Unidades por caja	-
Presentación	Granel
Envase	Caja Cartón

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	-
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	4,000kg
Peso neto escurrido caja	3,200kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Anchura corte	~ 1,4 - 1,6 ± 0,1cm
Diámetro	~ 75% piezas ≥ 5cm
Espesor	~ 0,5 - 0,7cm
Piezas por kg con glaseo	~ 35 - 45 ± 10 piezas/kg
Piezas por kg sin glaseo	~ 40 - 50 ± 10 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Anillas de Pota Argentina, color blanco y textura consistente. Sabor y olor característicos del producto. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Illex argentinus (SQA)
Características	Vaina de Pota M y L
Método de producción	Sedales y anzuelos
Zona de pesca	Oc. Atlántico Suroeste FAO41
País de origen	Argentina

3.2. Descripción del proceso

Las anillas se obtienen a partir de Vaina de Pota que tras un proceso de limpieza y texturización, se moldea y corta en anillas para posteriormente congelarse IQF.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Pota, agua, sal, antioxidante E-301, E-330, E-331 y estabilizante E-450. Contiene **moluscos**, puede contener **pescado**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 0,3 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 1,0 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,3 mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para μ aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	299 KJ 72 kcal
Grasas	1,2 g de las cuales saturadas 0,4
Hidratos de Carbono	1,1 g de los cuales azúcares 0,5
Proteínas	14,0 g
Sal	1,5 g

* por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	10 cajas
Número cajas por palet	90 cajas
Altura palet total	172 cm
Peso neto palet	360 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	-
Código EAN caja	18410053103990
Código EAN palet	-

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Bolsa transparente polietileno de baja densidad apto uso alimentario.
----------	---

Peso neto	~ 15 g
Dimensiones [LxAxH]	640x430/600 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
----------	--

Peso neto	~ 300 g
Dimensiones [LxAxH]	380x260x160 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto congelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
T	1 semana
TT	1 mes
TTT	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general excepto alérgicos. Este alimento no está indicado para hipertensos.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Alimentación, SLU
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345. 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	Silomar@silomar.es
Elaborado por: R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE