

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 / FISICO-QUÍMICOS

| | | | |
|----------------|---------------------------|-------|-------------|
| Micro.aerobios | <=1x10 ⁶ UFC/g | Plomo | < 0,3 mg/Kg |
|----------------|---------------------------|-------|-------------|

| | | | |
|-----------------|---------------------------|--------|-------------|
| Enterobacterias | <=1x10 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 |
|------------------------|----------|

| | |
|--------------------|--------|
| 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 |
|----------------------------|-----------------|