

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO BANDEJA 1KG CAJA 8X1KG ANEDILCO



Nombre científico: Loligo gahi
Código FAO de especie SQP
Nombre comercial en España: Calamar Patagónico
Marca comercial: ANEDILCO
Método de producción: Pesca extractiva
Arte de pesca: Redes de arrastre. OTB
Zona de Pesca: Atlántico Sudoeste. FAO41 FALKLAND ISLANDS

Elaborado en:

Marruecos 3107
España 12,13421/PO

CAL-ETP Edición N°: 7 10/04/2023

Descripción del producto

Vainas de calamar de aproximadamente 9-12cm (con alas, parcialmente peladas, sin vísceras, sin plumas) y rejos (con piel, sin picos ni ojos) congelados en bandeja de plástico en bloque de 900g, con 100g de agua de cobertura.

Descripción del envase

8 bandejas retráctiles y etiquetadas, en caja máster de cartón.

Vida útil 24 meses desde la fecha de congelación de la materia prima

Instrucciones de conservación

Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar

Instrucciones de uso

Cocinar antes de consumir

Ingredientes

Calamar 100%



| Caudal 100% | | | | | |
|--|--|--|-------------------------------|-----------------------------------|--|
| GTIN | | Contenido por bandeja Glaseo incluido | Peso escurrido Por bandeja | Contenido caja Glaseo incluido | Materiales de envase |
| GTIN13: 8436044482915 | | 1000g | 900g | 8x1kg | Envase primario: Bandeja de plástico. Tara 17g apox Plástico retráctil Tara 3g apox |
| GTIN14: 38436044482916 | | | | | Envase secundario. Caja de cartón Tara 270g |
| Los materiales cumplen con los Reglamentos (EC) 1935/2004, 2323/2006, 10/2011 | | | | | |

Información logística (Palet Euro)

Medidas bandeja (cm) 23,8 x 13,8 x 4,5

Medidas de la caja (cm) 38,5 x 26 x 15 cm

Paletización 9x11

Cajas por palet: 99

Parámetros higiénico-sanitarios

| Características organolépticas y otras | Valores químicos | Microbiología (UFC/g) |
|---|---|--|
| Color: Vaina blanca. Rejos con piel marrón | - Cadmio \leq 1 ppm | - Recuento total de aerobios mesófilos a 30°C \leq 1000000 |
| Olor: Fresco | - Mercurio \leq 0.3 ppm | - Enterobacterias \leq 1000 |
| Textura: Firme | - Plomo \leq 0.3 ppm | - Salmonella: Ausencia en 25 g |
| Sin agua añadida | - Suma of dioxinas \leq 3,5 pg/g de peso fresco | - Staphylococcus aureus \leq 100 |
| Sin aditivos | - Suma of dioxinas y PCBs similares a Dioxinas \leq 6.5pg/g de peso fresco | - Listeria \leq 100 |
| Sin OGMs | - Suma of PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180 \leq 75ng/g de peso fresco | - E.Coli \leq 10 |
| Sin sustancias irradiadas | Cumple con los Reglamentos (EC) 1881/2006 | Cumple Reglamento 2073/2005 sobre c |
| Agua de glaseo 10% | | |
| Alérgenos: MOLUSCOS. Puede contener pescado y/o crustáceos | | |



CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO

(Loligo gahi)

Ingredientes: Calamar (moluscos). Puede contener **pescado y/o crustáceos**
PESO NETO= PESO NETO ESCURRIDO: 900 g
Capturado con redes de arrastre en el Atlántico Sudoccidental. FAO 41 (Islas Malvinas)
Elaborado en Marruecos 3107
Fecha de congelación: 23/07/2022
Consumir preferentemente antes del fin de: 07/2024
LOTE: DH4285
Producto congelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Distribuido por: ANEDILCO SL Fernando Remacha 1, 2ºF 31500 Tudela, Navarra, España.



8 436044 482915



CALAMAR PATAGONICO LIMPIO

(Loligo gahi)

Ingredientes: Calamar (moluscos). Puede contener **pescado y/o crustáceos**
PESO NETO= PESO NETO ESCURRIDO: 8x900 g
Capturado con redes de arrastre en el Atlántico Sudoccidental. FAO 41 (Islas Malvinas)
Elaborado en Marruecos 3107
Fecha de congelación: 23/07/2022 Fecha de elaboración: dd/03/2023
Consumir preferentemente antes del fin de: 07/2024
LOTE: DH4285
Producto congelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Distribuido por: ANEDILCO SL Fernando Remacha 1, 2ºF 31500 Tudela, Navarra, España.
Información complementaria logística: Contenido 8x1



(01)38436044482916(15)240731(10)DH4285

Información nutricional (Media en 100g)

- Energía: 358kJ/86Kcal
- Grasas: 1.5g De las cuales saturadas: 0.5g
- Hidratos de Carbono: 0g De los cuales azúcares: 0g
- Proteínas: 17.5 g
- Sal: 0,49 g

Estándar IFS Bróker

Loligo Seafood SI se encuentra certificado bajo el estándar IFS Bróker