

# 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 Nº: 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 retractiladas 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%

GTIN	Contenido por bandeja Glaseo incluido	Peso escurrido Por bandeja	Contenido caja Glaseo incluido	Materiales de envase
GTIN13: 8436044482915				Envase primario: Bandeja de plástico. Tara 17g aprox Plástico retractilar Tara 3g aprox
GTIN14: 38436044482916	1000g	900g	8x1kg	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

Color: Vaina blanca. Rejos con piel marrón

Olor: Fresco

Textura: Firme

Sin agua añadida

Sin aditivos

Sin OGMs

Sin sustancias irradiadas

Agua de glaseo 10%

Alérgenos: **MOLUSCOS.** Puede contener **pescado y/o crustáceos**

### Valores químicos

- Cadmio ≤ 1 ppm
  - Mercurio ≤ 0.3 ppm
  - Plomo ≤ 0.3 ppm
  - Suma de dioxinas ≤ 3,5 pg/g de peso fresco
  - Suma de dioxinas y PCBs similares a Dioxinas ≤ 6.5pg/g de peso fresco
  - Suma de PCB28, PCB52,PCB101,PCB 138,PCB 153 y PCB 180 ≤ 75ng/g de peso fresco
- Cumple con los Reglamentos (EC) 1881/2006

### Microbiología (UFC/g)

- Recuento total de aerobios mesófilos a 30°C ≤ 1000000
- Enterobacterias ≤ 1000
- Salmonella: Ausencia in 25 g
- Staphylococcus aureus ≤ 100
- Listeria ≤ 100
- E.Coli ≤ 10

Cumple Reglamento 2073/2005 sobre c



### 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.



### 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 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 Broker