

# ficha técnica calamar 3P



**CONGEL MIRAMAR**

N° d'agrément : MA 3113

Zone industrielle, Ee-salam 73000 Dakhla , MAROC

Tlf: +212 661 817 603

Email : pescados\_del\_sour@yahoo.com



## CALAMAR CONGELADO

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Nombre científico	Loligo vulgaris
conservación de la naturaleza	Congelación

### Microbiología Reg 2073/2005

Parámetro	n	c	m	M	Observaciones
flora mesófila aeróbica total	5	0	≤10 <sup>3</sup> UFC/g	≤10 <sup>6</sup> UFC/g	los resultados son consistentes
estafilococos patógenos	5	2	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	≤10 <sup>3</sup> UFC/g	los resultados son consistentes
coliformes termotolerantes	5	0	≤10 UFC/g	≤10 UFC/g	los resultados son consistentes
salmonella	5	0	no detectado	no detectado	Ausencia en 25g
listeria	5	0	no detectado	no detectado	Ausencia en 25g

Tamaño	longitud
3P	11 à 16CM

Parametro	valor nutricional	criterios (m)
fibra dietética	1,50%	no especificado
carbohidratos	1.40 g	no especificado
Acidos grasos saturados	0.28 g	no especificado
lípidos	1,19 g	no especificado
Proteína	18 g	no especificado
valor energético	85,25kcal/100g	no especificado

### Contaminantes 1881/2006

Parametro	Contenido maximo	
Plomo	1,0 mg/kg	
Cadmio	1,0mg/kg	
Mercurio	0,50 mg/kg	
Benzopirenos	5,0 µg/kg	
Dioxinas u PCB's	Suma de dioxinas	Suma de dioxinas y PCB's similares a las dioxinas
	4 pg/g	8 pg/g

### Procesos tecnológicos

#### congelación

Acondicionamiento	Embalaje
Individuo en bolsa de plástico	cartón de 5 kg × 4 = cartón master 20 kg
Condiciones de almacenamiento y distribución	Almacenar ≤ -18 °C Distribuir ≤ -18 °C
Condiciones de uso	Descongelar en el refrigerador 24 horas antes, consumir al gusto
Vida útil	24 meses
Declaración de alérgenos	No apto para alérgicos a moluscos
Zona de pesca	FAO 34
Origen	Marruecos
Método de producción	Pesca extractiva
Arte de pesca	Nasas y Trampas

© Propriété de la société CONGEL MIRAMAR sarl

