

15147 Calamar Entero Limpio 10/20



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Calamar Entero Limpio 10/20
Código	15147
Formato	6x1000g
Marca	Silomar
Glaseo %	20±3%
Descripción	Calamar Indio Entero Limpio Congelado IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	1000g
Unidades por caja	6 unidades
Presentación	Envasado Peso Fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000g
Peso neto escurrido envase	800g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	4,800kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Longitud de vaina	~ 8-10 ±2 cm
Peso pieza con glaseo	~ 50-100±20g
Peso pieza sin glaseo	~ 40-80±20g
Piezas por Kg con glaseo	~ 10-20piezas/kg
Piezas por Kg sin glaseo	~ 12-25 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Calamar Entero Limpio sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Loligo duvauceli
Características	-
Método de producción	Redes de arrastre
Zona de pesca	Atlántico Índico Occidental FAO 51
País de origen	India

3.2. Descripción del proceso

El Calamar se elabora a partir de materia prima pelada y limpia se congela en IQF con el glaseo correspondiente, finalmente se envasa en su presentación final.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Calamar. Producto libre de OMGs

 Contiene moluscos, puede contener pescado.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 1,0 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 1,0 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,50mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento CE (1881/2006) por el que se fija el contenido máx. determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Los valores para µ aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados orden 7 agosto 1991 Derogado

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	14,0g
Sal	0,3 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	165 cm
Peso neto palet	540 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	8410053151475
Código EAN caja	18410053151472
Código EAN palet	28410053151479

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 PET con caballete apto uso alimentario
Peso neto	~ 25 g
Dimensiones [LxA]	350x260 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 650 g
Dimensiones [LxAxH]	365x280x145 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte
Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
❄	1 semana
❄❄	1 mes
❄❄❄	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.

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
R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE