FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES
55518 Puntilla Limpia Enharinada

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	**Puntilla de Japón Limpia Enharinada**
Código	55518
Formato	6x1kg
Marca	Silomar
Glaseo %	-
Descripción	Puntilla calamar enharinada congelada 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	1000g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	6,000kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Tamaño vaina	~4-6 ± 1 cm
Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	-
Piezas por kg con glaseo	-
Piezas por kg sin glaseo	-

2.2. Organolépticas

Puntilla Calamar entera, eviscerada, sin pluma interior y enharinada con sabor, color y olor caracterísiticos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Loligo japonica (OJJ)
Características	-
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	Oc. Pacífico FAO61
País de origen	China

3.2. Descripción del proceso

La puntilla se elabora a partir de materia prima limpia, eviscerada y sin pluma interior. EL producto se enharina y se congela en IQF. Posteriormente se envasa en su presentación final.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Puntilla, harina de trigo y sal.
Contiene **moluscos y/o sus derivados y gluten.**

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FISICO-QUIMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10^6 ufc/g	*Plomo*	< 0,3 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10^3 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 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 2 agosto 1991 Derogada)

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	*255 KJ | 61 kcal*
Grasas	*1,6 g* de las cuales saturadas 0,9
Hidratos de Carbono	*1,2 g* de los cuales azúcares 0,5
Proteínas	*10,3 g*
Sal	*0,2 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	213 cm
Peso neto palet	540 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053555181
Código EAN caja	18410053555188
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	Complejo laminado de poliéster y polietileno apto uso alimentario
Peso neto	~ 15 g
Dimensiones [LxAxH]	340x240 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Caja cartón ondulado B1 impreso caja Silomar
Peso neto	~ 350 g
Dimensiones [LxAxH]	380x260x175 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18ºC. Producto ultracongelado.

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 -18ºC.

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.

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

FTE 55518/09/02.05.24/MFA