

<b>PRODUCTO</b>	CALAMAR															
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	CALAMAR ENTERO ENVUELTO															
<b>NOMBRE ESPECÍFICO</b>	<i>Loligo vulgaris</i>															
<b>RGSEAA. PROVEEDOR</b>	2908 SO.CO.PO * No todos los proveedores de Pescados El Buque SL se encuentran certificados bajo normas GFSI.															
<b>RGSEAA. DISTRIBUIDOR</b>	12.020179/MA PESCADOS EL BUQUE, S.L. 12.021664/MA CONGELADOS MAR DE AGADIR, S.L.															
<b>INGREDIENTES</b>	Calamar, agua y aditivos															
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Según tamaño pieza: GG, G, M, P, 2P															
<b>ORIGEN</b>	Marruecos															
<b>ZONA DE CAPTURA</b>	FAO 34															
<b>TIPO DE PROCESADO</b>	Capturado. Redes de arrastre o sedales y anzuelos. Envuelto															
<b>CONSERVANTES Y ANTIOXIDANTES</b>	E-330 Y E-331															
<b>LOTEADO</b>	Una serie de dígitos asignados por el proveedor.															
<b>ENVASADO/ FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Caja de cartón con tapa envueltos uno a uno en plástico de uso alimentario, con un peso neto de 6kg y de 20kg en el caso del GG. *Paletización: Palet europeo o americano - Total cajas por palet: 104- 40															
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	El producto debe mantenerse a una temperatura igual o inferior a-18°C.															
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El transporte se realizará en medios adecuados para mantener la cadena de frío (-18°C), que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga, como en el trayecto, la inalterabilidad del producto, y eviten contaminaciones por deterioro de envases y/o embalajes. Se permiten ciertas fluctuaciones (+3°C), durante el transporte, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional.															
<b>MODO DE USO</b>	Preferentemente, ha de realizarse la descongelación en equipos frigoríficos, para mantener todas las características organolépticas y microbiológicas del producto sin alterar. Al tratarse de un producto crudo, debe cocinarse totalmente, antes de ser consumido. Una vez descongelado, no volver a congelar. Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten alergia/intolerancia a moluscos, pescados y crustáceos.															
<b>VIDA ÚTIL/CADUCIDAD</b>	Consumo preferente antes de 24 meses de la fecha de producción.															
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene: crustaceos Puede contener trazas de: moluscos, pescado															
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Por 100g)	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>431KJ/102KCAL</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>20.6g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>0.6g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azucares</td> <td>&lt;0.2g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>&lt;1g</td> </tr> </table>		Valor energético	431KJ/102KCAL	Proteínas	20.6g	Grasas	0.6g	De las cuales saturadas	0.5g	Hidratos	0.5g	De los cuales azucares	<0.2g	Sal	<1g
Valor energético	431KJ/102KCAL															
Proteínas	20.6g															
Grasas	0.6g															
De las cuales saturadas	0.5g															
Hidratos	0.5g															
De los cuales azucares	<0.2g															
Sal	<1g															
<b>OMG</b>	No contiene															
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos Reglamento 915/2023 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos (y modificaciones posteriores) Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de h Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio y DIR 200/13/CE sobre el etiquetado de los productos alimenticios															
<b>Realizado por:</b> Cristina Fernández	<b>Revisado por:</b> Manuel Ruiz	<b>Última revisión:</b> 02/2026														