CALAMAR CONGELADO

Loligo vulgaris (SQR)



Zona de captura	FAO 34 Atlántico Centro-Oriental
Método de obtención:	Pesca extractiva
Arte de pesca:	Redes de arrastre/tiro
Fecha de caducidad:	24 meses después de fecha de congelación.
Condiciones de uso:	Descongelar a Tª de refrigeración, cocinar completamente antes de su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.
Conservación:	Producto ultracongelado. Mantener a -18º C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.
Presentación:	Producto crudo congelado
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	MOLUSCOS. Puede contener trazas de PESCADO y/o CRUSTACEOS. No contiene OGM's ni ha sido irradiado
Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.
Descripción de la codificación del lote:	Número correlativo o por fecha de entrada.
Pesos netos y envasado:	Varios. Consultar con nuestro equipo comercial.

Parámetros microbiológicos:	Aerobios mesófilos:	≤10^6 ufc/ g
	E. coli	230 ufc/g
	Salmonella:	Ausencia / 25g
	Listeria	Ausencia / 25g
Parámetros fisicoquímicos:	<u>Metales pesados</u>	
	Plomo:	≤0,30 mg/Kg
	Cadmio:	≤1,0 mg/ Kg
	Mercurio:	≤0,30 mg/Kg
	Arsénico inorgánico:	≤0,05 mg/ Kg
	<u>Biotoxinas</u>	
	PSP:	≤800 µg/Kg
	ASP:	≤20 mg/Kg
	Ácido ocadaico, Dinofistoxinas:	≤160 µg/Kg
	Yesotixinas:	≤3,75 mg/Kg
	Azaspirácidos:	≤160 µg/Kg
	<u>Dioxinas y PCB's</u>	
	Suma de dioxinas:	≤3,5 pg/g peso fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas:	≤6,5 pg/g peso fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180:	≤75 ng/g peso en fresco
	<u>Sustancias perfluoroalquiladas</u>	
	PFOS:	3,0 µg/Kg peso en fresco
	PFOA:	0,7 µg/Kg peso en fresco
	PFNA:	1,0 µg/Kg peso en fresco
	PFHxS:	1,5 µg/Kg peso en fresco
	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS:	5,0 µg/Kg peso en fresco
Características organolépticas:	Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: PROPIAS DEL PRODUCTO.	
Legislación aplicable:	Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE.	

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos
Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 470/2009 del parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 315/93 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.