Frigoríficos Marbamar S.A.
Calle de los albañiles, 60
Pol. Industrial IN2
03130 Santa Pola, Alicante (Spain)
(+34) 965 411 687
info@marbamar.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA	2142
PRODUCTO	Puntilla China sin pluma
NOMBRE CIENTÍFICO	Loligo spp
MÉTODO DE TRATAMIENTO	Puntilla China sin pluma cruda congelada

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Puntilla China sin pluma IQF
FORMATO	6X1 Kg
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	3/6 cm
GLASEO	15%
ZONA CAPTURA	FAO 61 - Océano Pacífico noroeste
ARTE DE PESCA	Redes de enmalle

INGREDIENTES

PRODUCTO	Puntilla

CONDICIONES Y USOS

POBLACIÓN DESTINO	Apto para consumo humano, población en general; excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente.
CONDICIONES DE USO	Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de consumir.
CONDICIONES DE MANTENIMIENTO	Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

PALETIZACIÓN

CAJAS POR CAPA	12
CAPAS POR PALET	9
CAJAS POR PALET	108

MARBAMAR
De puerto a puerta

Frigoríficos Marbamar S.A.
Calle de los albañiles, 60
Pol. Industrial IN2
03130 Santa Pola, Alicante (Spain)
(+34) 965 411 687
info@marbamar.com

INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

ALÉRGENOS (Como ingrediente)	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN		
CRUSTÁCEOS		
HUEVO		
PESCADOS		
MOLUSCOS	x	
CACAHUETES		
SOJA		
LECHE		
FRUTOS CON CÁSCARA (Almendras, avellanas, nueces,etc.)		
APIO		
MOSTAZA		
GRANOS DE SÉSAMO		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO	No contiene OMG

Alimentos modificados genéticamente:

De acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 1829/2003, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente).

VALORES NUTRICIONALES / 100 Grs.	
ENERGÍA KJ	207 KJ
ENERGÍA KCAL:	49 Kcal.
GRASAS:	1 g
De las cuales saturadas:	0.5 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEINA:	10g
SAL:	0.13 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanquecino, característico del producto.
Olor: Característico del producto.
Textura: Característica del producto.
Sabor: Característico del producto.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento (CE) Nº 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
Reglamento (UE) Nº 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Actualización: Octubre 2026