

**1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

**1.1. Descripción**

Nombre comercial	<b>Calamar Entero Patagónico</b>
Código	15138
Formato	6x1 Kg
Marca	Silomar
Glaseo %	15 ±3%
Descripción	Calamar Entero 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	850g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	5,100kg

**2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**2.1. Propiedades**

Longitud	~ 10-12 ± 2 cm
Peso pieza con glaseo	~ 35-80 ± 25 g
Peso pieza sin glaseo	~ 30-70 ± 25 g
Piezas por kg con glaseo	~ 12-30 piezas/kg
Piezas por kg sin glaseo	~ 14-35 piezas/kg

**2.2. Organolépticas**

Calamar entero, sabor, color y olor característicos 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 gahi (SQP)
Características	-
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	Oc. Atlántico Suroeste FAO41
País de origen	Argentina

**3.2. Descripción del proceso**

El calamar entero se elabora a partir de materia prima congelada en IQF con glaseo correspondiente, finalmente se envasa en su presentación final.

**3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos**

**Calamar.**

Contiene **moluscos**, puede contener **pescado**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

**4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS**

Micro. aerobios	<=1 x10 <sup>6</sup> ufc/g	Plomo	< 0,3 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 <sup>3</sup> 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 UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para  $\mu$  aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

**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	14,0 g
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	180 cm
Peso neto palet	540 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053151383
Código EAN caja	18410053151380
Código EAN palet	28410053151387

**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]	350x260 mm

**7.2. Caja de cartón**

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 300 g
Dimensiones [LxAxH]	390x260x165 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
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 -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 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