

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO
1.1. Descripción

Nombre comercial	Tubo de Pota Argentina Armario Extra
Código	10383
Formato	1x7 kg
Marca	Anónima
Glaseo %	<5%
Descripción	Tubo Pota limpio sin alas en bloque

1.2. Presentación

Formato unidad	-
Unidades por caja	-
Presentación	Bloque interfoliado
Envase	Caja cartón

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	-
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	7,000kg
Peso neto escurrido caja	7,000kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
2.1. Propiedades

Longitud	~ +23 cm
Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	~ 175-225 ± 50 g
Piezas por kg con glaseo	-
Piezas por kg sin glaseo	~ 4-5 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Tubo de Pota limpio y de textura consistente. Sabor y olor característicos del propio producto. Ausencia de pluma interior, materias extrañas, piel y parásitos.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
3.1. Materia prima

Nombre científico	Illex argentinus (SQA)
Características	Vaina de Pota M y L
Método de producción	Sedales y anzuelos
Zona de pesca	Oc. Atlántico Suroeste FAO41
País de origen	Argentina

3.2. Descripción del proceso

El tubo se obtiene a partir de Vaina de Pota tras un proceso de pelado, limpieza y texturización. Se congela formando capas superpuestas de tubo interfoliado con lámina de polietileno y peso unificado.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Pota, agua, sal, antioxidante E-300, E-301, E-302, E-331, acidulante E-330 y estabilizante E-450. Contiene **moluscos**, puede contener **pecado**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

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 UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. 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	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	1,5 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA
6.1. Paletización

Número cajas por capa	6 cajas
Número capas por palet	13 cajas
Número cajas por palet	78 cajas
Altura palet total	100 cm
Peso neto palet	546 kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	-
Código EAN caja	18410053103839
Código EAN palet	28410053103836

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES
7.1. Bolsa

Material	Lámina azul de polietileno baja densidad de galga 120 μm
Bolsa (80923) y Lámina (81112)	
Peso neto	~ 30 g
Dimensiones [LxAxH]	870x540/510 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca anónima.
Caja Armario Anónima (80792)	
Peso neto	~ 210 g
Dimensiones [LxAxH]	560x270x70 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto congelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
❄	1 semana
❄❄	1 mes
❄❄❄	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.

Este alimento no está indicado para hipertensos.

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