

Fecha actualización: 21/09/2020

PUNTILLA BLOQUE CONGELADA

IMPORTADOR

Razón Social: PESCADOS E. GUILLEM S.L.

Dirección: C/ Jose Codoñer Casañ 35 CP.46470 Massanassa - Valencia

Teléfono: 96 121 88 44

Teléfono Crisis Alimentaria 24h: 626.566.598

E-Mail: eguillem@eguillem.com

Nº Registro Sanitario: 12.12258/V

PRODUCTO

Denominación Comercial: Puntilla Bloque Congelada

Nombre científico: Loligo Duvauceli

Origen: India

Método de producción: Capturado en el mar Océano
Indico FAO 51

Arte de Pesca: Pescado con redes de arrastre

Envase: Caja máster de 12k (12x1kg.)



INGREDIENTES

Calamar.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Tamaño: 80/UP

Peso Neto: 10,8 Kg. (12x900 gramos)

Glaseo: 10%

Peso Neto con Glaseo: 12 Kg.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja blanca de cartón con etiquetas empresas marca Guillem.

Medidas caja

Largo _____ 390 mm

Ancho _____ 275 mm

Alto _____ 160 mm

Formato palet _____ Euro 80x120cm

Nº de cajas/palet _____ 72 cajas

Base palet _____ 12 cajas

Capas palet _____ 6 cajas

Kg palet _____ 864 Kg.

CODIGOS DE BARRAS

Formato	EAN 128 (Fecha caducidad, lote)	EAN 13
Puntilla Bloque 80/UP	18412096013079	8412096013031

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Valores Nutricionales

Información Nutricional Media	100 g
Valor Energético	272 kJ/ 64,94 Kcal
Grasas	0,38 g
De las cuales saturadas	0,32 g
Hidratos de Carbono	5,37 g
De los cuales azúcares	0,76 g
Proteínas	10,1 g
Sal	0,61 g

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Según la legislación vigente, Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este producto se encuentra dentro de los considerados como alérgenos.

Presencia		Presencia	
	Cereales No		Frutos con cáscara No
	Crustáceos No		Apio No
	Huevos No		Mostaza No
	Pescado No		Granos de sésamo No
	Cacahuetes No		Dióxido de azufre y sulfitos No
	Soja No		Altramuces No
	Leche No		Moluscos Si

OMGS Y ALIMENTOS IRRADIADOS

No contiene OMGs.
Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Característico del producto

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) Nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

PARAMETROS ANALÍTICOS

Parámetros Físico-Químicos: Legislación: *Reglamento 1881/2006.*

Propiedad	Límites
Plomo	1 mg/kg peso fresco
Cadmio	1 mg/kg peso fresco

Mercurio 0,50 mg/kg peso fresco

Parámetros Microbiológicos: Legislación: *Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007.*

Indicadores	Límites
Aeróbios mesófilos (cfu/g)	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias (cfu/g)	10 ³ ufc/g
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia en 25g
Shigella (cfu/25g)	Ausencia en 25g

INFORMACIÓN EN LA CAJA

Denominación comercial, nombre científico, peso neto, tamaño, lote, método de producción, origen, número de establecimiento autorizado, arte de pesca (si corresponde), ingredientes, fecha de congelación, fecha de transformación (si no coincide con la fecha de congelación), fecha de elaboración (si no coincide con la fecha de congelación), fecha consumo preferente, importador, dirección importador, número registro sanitario del importador, almacén y modo de empleo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Producto congelado: mantener a -18° C.
Una vez descongelado no volver a congelar.