	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	REFERENCIA:**13291** EDICIÓN: **1** FECHA: 01/01/2024 PÁGINA: **1 de 3**

TÍTULO: CALAMARES TROZOS SALSA AMERICANA. Bolsa 1Kg 10C

1.- PRODUCTO

MARCA	FORMATO	F / A	Consumo Preferente
CALVO	BOLSA 1KG	SI	24 Meses

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	Descripción	Litografía	Capacidad	P. Neto	P. Neto Escurrido
Laminado de PET/Aluminio/PP	Envase plástico de 188mmx 270mm	NO	N.A	1000g.	600 g.

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típico de la especie y forma de preparación.
OLOR	Agradable. Característico del producto y de su preparación.
SABOR	Agradable. Característico del producto y de su preparación.
PRESENTACIÓN	Trozos de calamar en diferentes tamaños cubiertos por salsa.

4- TABLA NUTRICIONAL (100 g. producto neto)

ENERGÍA	456kJ/ 109 Kcal
GRASAS	6,7 g.
DE LAS CUALES SATURADAS	1,0 g.
HIDRATOS DE CARBONO	4,1 g.
DE LOS CUALES AZÚCARES	2,2 g.
PROTEÍNAS	8,1 g.
SAL	1,8g.

5.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA	ASPECTO	EXUDADO ACUOSO	ÍNDICE ACIDEZ
Salsa Americana	Típico	N.A.	N.A.

6.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	Cl Na	HISTAMINA	METALES PESADOS(ppm)		N-BVT
5,0- 6,0	1-2%	N.A	Hg ≤ 0,5	Cd ≤ 1,0	≤ 70 mgN/100g

7.- INGREDIENTES

Calamares(Moluscos) y salsa americana(tomate, cebolla, aceite de girasol, sal , almidón modificado, azúcar ,especias, aroma natural y colorante(extracto de pimentón).

8- DECLARACIÓN AUSENCIA DE OGM

No se incluyen OGM (organismos genéticamente modificados) en este producto.

9.- TIPO DE TRATAMIENTO

Producto tratado térmicamente con esterilidad comercial.

10- FORMA DE CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco y apartado de la luz solar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

11-USO ESPERADO E INSTRUCCIONES DE USO

"Para su consumo tras apertura, para todo tipo de consumidores excepto lactantes o alérgicos.(Ver Lista ALBA). Una vez abierto, conservar en el frigorífico. No utilizar nunca en caso de envase deteriorado, cierre imperfecto u otros indicios de alteración

12- CODIFICACIÓN Y LOTE

Codificación de lote en la base del envase. Composición de lote: la primera cifra se refiere al año de fabricación y las 3 siguientes al día de fabricación según calendario juliano (Ej: L-5032: 5 se refiere a año 2015, y 032 es el día 1 de febrero)

13- LISTA ALBA

ALERGENOS	SI	NO
De los alérgenos que contiene o puede contener el producto.		X
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X	
Huevos y productos a base de huevo.		X
Pescado y productos a base de pescado.	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X
Soja y productos a base de soja.		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoiesis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados.		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
.Moluscos y productos a base de moluscos	X	

14- PUNTOS CRÍTICOS

PCC 1- Recepción de materias primas
PCC 2- Cierre
PCC 3- Esterilización

15- LEGISLACION APLICABLE

Normas de Higiene:

Reglamento 852/2004
Reglamento 853/2004
Reglamento 854/2004

Trazabilidad
Reglamento 1 78/2002

Etiquetado
Reglamento 1169/2011