



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA:13290

EDICIÓN: 1

FECHA: 01/01/2024

PÁGINA: 1 de 3

TÍTULO: CALAMARES TROZOS EN TINTA. 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 Ecurrido
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	385kJ/ 92Kcal
GRASAS	4,9 g.
DE LAS CUALES SATURADAS	1,0 g.
HIDRATOS DE CARBONO	4,6 g.
DE LOS CUALES AZÚCARES	1,7 g.
PROTEÍNAS	7,5 g.
SAL	1,4g.

5.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA	ASPECTO	EXUDADO ACUOSO	ÍNDICE ACIDEZ
Salsa con tinta	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 en tinta (tomate, cebolla, aceite de girasol, almidón modificado, sal, azúcar y colorante (E153 y 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.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO**REFERENCIA: **13290**
EDICIÓN: **1**
FECHA: **13/07/2019**
PÁGINA: **2 de 3****TÍTULO: CALAMARES TROZOS EN TINTA. Bolsa 1Kg 10C****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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
Soja y productos a base de soja.		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 SO ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
.Moluscos y productos a base de moluscos	X	



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE
PRODUCTO**

REFERENCIA: **13290**

EDICIÓN: **1**

FECHA: **13/07/2019**

PÁGINA: **3 de 3**

TÍTULO: CALAMARES TROZOS EN TINTA. Bolsa 1Kg 10C

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