

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA : 3/09/2020

1. REFERENCIA 18896

2. DENOMINACIÓN
CALAMAR INDIO TROCEADO

3. MATERIA PRIMA

Calamar.

* NOMBRE CIENTIFICO : *Loligo duvauceli*.

* PROCEDENCIA : Océano Indico.

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Calamar cortado con piel, limpio de vísceras, ojos y pico. Rejos separados. Congelación IQF.
Forma, color y textura típicas del producto.

Tamaño de corte: anillas de grosor de 2-2.5 cms aproximadamente.

Diámetro de 2 - 3 cms.

200-240 piezas/kg (anillas y rejos).

Proporción anillas-rejo de 70-30.

5. GLASEO 20 %

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos: 10^6 ufc/g

* Enterobacterias/coliformes: 10^4 ufc/g

* Escherichia coli: 10 ufc/g

* Staphylococcus aureus: 10^2 ufc/g

* Salmonella: Ausencia/25 g

* Listeria monocytogenes: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS:

* Metales pesados: 0,30 ppm Pb, 1,0 ppm Cd, 0,50 ppm Hg.

DIOXINAS Y PCBs:

* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco

* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

Embalaje primario:

Caja master de cartón ondulado, impresa. con una bolsa con 6 kg de producto.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Elaborado en fábricas de India

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 1

Mantener a -18°C

Vida útil: 24 meses

Capturado por redes de arrastre

Es un alérgeno (molusco)

No contiene OGM