

CALAMAR DE LA INDIA TROCEADO CONGELADO IF-IQF

Elaborado: Calidad
Aprobado: Gerencia
Fecha: Enero 2023
Revisión: 07

							Revision: 07				
		D	ATOS EMPRESA			CARACTERÍSTICAS ORGAN	OLÉPTICAS				
RAZÓN SOCIAL		MEDITERRANEA	A DEL MAR MED	I-MAR S.L.	COLOR	Característico de la espec	ie				
CIF		B-96253588			TEXTURA	Firme y compacta					
RGSEAA		ES 12.08601/V	C.E.		AROMA	Marino					
DIRECCIÓN		Pol. Ind. c/32 46	6470 Catarroja (\	/alencia)		CARACTERÍSTICAS FÍ	SICAS				
TELÉFONO / FAX		961261701 / 96	1264752								
WEB		www.medimars	sl.com		Carne compacta, sin aj	Carne compacta, sin ajugas de hielo y cristales. Al descongelar, el exudado no debe se					
email		medimar@med	imarsl.com		abundante. Sin quema	aduras por frío o deshidrataci	ón. Ausencia de ob	jetos extraños.			
		ESPECIFIC <i>A</i>	ACIONES DEL PR	ODUCTO							
DENOMINACIÓN	I COMERCIAL	CALAMAR DE LA I	NDIA TROCEADO	CONGELADO IF-IQF		ARACTERÍSTICAS MICROE	BIOLÓGICAS				
NOMBRE CIENTÍ	FICO	Loligo duvaucel	i - OJD		MICROORGANISMOS	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL			
ORIGEN		INDIA			A. mesófilos	≤1000000 ufc/g					
MÉTODO DE PRO	DDUCCIÓN	Capturado			Enterobacterias	≤1000 ufc/g	Orden	Laboratorio			
ARTE DE PESCA		Redes de arrast	re		Salmonella	Ausencia/25g	02/08/1991	acreditado			
ZONA DE CAPTU	RA	FAO 51 - FAO 57	7		Shigella	Ausencia/25g	1				
DISTRIBUCIÓN D	EL PRODUCTO	Nacional e intraco	omunitaria			CARACTERÍSTICAS QUI	ÍMICAS				
INGREDIENTES	CALAMAR , AGU	A, ANTIOXIDANT	TE (E-330, E-331)	. Puede contener partes de molusco , trazas de	ELEMENTO	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN	CONTROL			
	pescado y/o cru	stáceos.			PLOMO	≤0.3mg/kg peso fresco	3mg/kg peso fresco Reglamento				
					CADMIO	≤1 mg/kg peso fresco	Reglamento 1881/2006	Laboratorio acreditado			
TRATAMIENTO	Congelación				MERCURIO	≤0.3 mg/kg peso fresco					
PESO (kg)	6, 8, 10, 12					CONDICIONES DE ENV	ASADO				
CALIBRE	ASSOTED				ENVASE PRIMARIO	Bolsa de plástico (PEBD)					
GLASEO (%)	10				Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son						
FORMATO	1X6, 6X1, 1X8, 8	X1, 1X10, 10X1,	1X12, 12X1		aptos para su uso en contacto con los alimentos (RD 866/2008, R(CE)						
		INFORMACIO	ÓN ADICIONAL I	PRODUCTO		1935/2004 y R(CE) 10	/2011				
ADITIVOS	ALÉRGENOS	ÉRGENOS OMG'S CONSUMO		POBLACIÓN CONSUMO	EMBALAJE	Caja de cartón etiquetada sobre palet de madera flejado					
ADITIVOS	ALENGENUS	GLINOS CONSCIVIO POBLACION CONSCIVIO		VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de congelación						
Con aditivos	Molusco	No contiene	Cocinado	Público general	CONSERVACIÓN Y TR	ANSPORTE	ANSPORTE Min18 ⁰ C				

ETIQUETA MODELO CAJA



DENOMINACIÓN COMERCIAL

TALLA/SIZE
XX/XX

NOME COMERCIAL - NOM COMMERCIAL - COMMERCIAL NAME - NOME COMMERCIALE

NOMBRE C	IENTÍFICO / N	OME CIE	NTIFICO / NO	M SCIENTIFIQUE / SCIENTIFIC NAME / NOME SCI	IENTIFICO:	FECHA DE CAPTURA - DATA DATE DE CAPTURE / CAPTU CATTURA		xx/xxxx
			Nombre ci	CONGELACION/ CONGELAC	xx/xxxx			
INGREDIENTE 5 / INGREDIENTS:	ANTIOXYDAN E-330 E-331. Puede conten Pode conten Peut contenir May contain	r E-330 E partes de des par parts of	de moluscos, ve ties de mollu molluscs, tra	31 / X, AGUA, ANTIOXIDANTE E-330 E-331 / X, EA TER, ANTIOXIDANT E-330 E-331 / X, ACQUA, ANT L'azas de pescado y/o crustáceos. estígios de peixe e/ou crustáceos. isques, des traces de poissons et/ou de crustacés ces of fish and/or crustaceans. racce di pesce e/o crostacei.	DOSSIDANTE	CONSUMER PREFERENTEM FIN DE- CONSUMIR DE PREFERÊNC A CONSOMMER DE PREFER BEST BEFORE END: DA CONSUMARSI PREFERII FINE:	xx/xxxx	
FAO: X	OCEANO X					FINE:		
ORIGEN / ORIG	SEM / ORIGINI	E/ORIGI	N/	x		INFORMACIÓN NUTRICIO	NAL /	
Nº DE PLANTA / Nº DE PLANTE / PLANT nr / Nº DI S'								Valores por 100 g.
EXPORTADOR	(ONLY NAME	OF THE C	OMPANY)			INFORMATION NUTRITIO	NELLE	100 g.
LOTE / LOT/ LOTTO				EXAMPLE		Valor energético/ Energia/Énergie		kĵ/kcal
MÉTODO DE PROI	DUCCIÓN/MÉTO	DODEPRO	ODUÇÃO/MÉTH	IODE DE PRODUCTION / METHOD OF PRODUCTION / METO	DO DI PRODUZIO	Grasas/Lipidos/Graisses	Totales .	g
ARTE DE PESCA	ARTE DE PE	SCA / ART	Γ DE LA PÊCHI	/ ART OF FISHING / ARTE DELLA PESCA		e las cuales saturadas/ do	nt acides gras satur	g
MANTENER A -18°C. NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO /MANTER A -18°C. NAO RECONGELAR UMA VEZ						Hidratos de carbono / Gluci	8	
				ONGELER, UNE FOIS DECONGELÉ,/KEEP AT -18°C.	ONCE	-de los cuales anicares/açú		
THAWED DO N	OT REFREEZE,	EFREEZE /CONSERVARE A - 18°C. NON RICONGELARE, UNA VOLTA SCONGELATO. Proteinas/Proteines.						8
PRODUCTION	CODE					Sal/ Sel		ĸ
PESO NETO LIQUIDO- PI NET WEIGH NETTO:	OIDS NET -	XX kg		Importado por: MEDIMAR S.L POLIGONO INDUSTRIAL C/ 32 S/N 46470 CATARROJA, VALENCIA - ESPAÑA			9796	
PESO BRUTO-PES POIDS BRUT-GRA PESO LORDO:		XX kg	BARCODE	Tel. +34-96 126 17 01 www.medimarsl.com RGSEAA: ES 12.08601/V C.E.	•34-96 126 17 01 ### medimar@medimarsl.com			

				ETIQUET	TA MODE	LO BOLS	A					
INGREDENTS:	PTICKEDANTE E-13 INTE E-330 E-331, I uir des parties de Bachi, tracce di se	Puede contener mollusques, des	, ANTICKIDAN partes de moi traces de pois	HFR-1330 B-333 / usaco, trazas de sams et√ou de a	K, EAU, ANTECKY pescado y/o crust	DANT I-XIO I- daeus, Pode co	RII / X, WAI onter partes	ER, ANTIOXIDANT de moluscus, vesti	E-XIO E-XII / X gios de pelxe e	/ou crustâceos.	INFORMACION/ DECINEORMATION NUTRIC LINEO. Valor energético Grassa / Lipidos	
DENOMINACIÓN COM	ERCIAL	ORIGEN/ ORIGEN/ ORIGINE/ORIGIN/ ORIGINE: X								- naturadas		
NOME COMERCIAL - NOM COM	MERCIAL-	Nº DE PLANTA / Nº DE PLANTE / PLANT nr / Nº DI STABILIMENTO:					XXXX			Hidrates de carbono		
COMMERCIAL NAME - NOME CO		LOTE/ LOT/ LOTTO: XXXX PRODUCTION					ON CODE			-azucares, açúcares		
TALLA/TAMANHO/TAILLE/SIZE/	MÉTODO DE PRODUCCIÓN / MÉTODO DE PRODUÇÃO / MÉTHODE DE PRODUCTION / METHOD OF PRODUCTION / METODO DI PRODUZION						I PRODUZIONE	Proteinas				
PEZZATURA :	XX/XX	ARTE DE PESCA	ARTE DE PESO	CA / ART DE LA F	PÊCHE / ART OF F	ISHI N G / ARTE	DELLA PESCA	1			Sal	
BACK SIDE :												
FECHA DE CAPTURA / DATA DE CAPTURA ,	/ DATE DE CAPTU	RE / CAPTURE DA	TE / DATA DI					Importado p	or:			
CATTURA: XX/XXXX					PESO NETO / PESO							
CONGELACION/ CONGELAÇAO/ CONGELATION/ FREEZING/CONGELAMENTON: XX/XXXX			x/xxxx	LIQUIDO / POIDS NET		0 g	MEDIMAR					
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES					1° - 1		U B	POLIGONO INDUSTRIAL C/ 32 S/N		SAR CODE		
DE/ A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT FIN / BEST BEFORE END/ DA CONSUMARSI: XX/XXXX					NET WEIGHT :				46470 Catarroja (Valencia) - España Telf: +34 96 126 17 01			
MANTENER A -18°C. NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. MANTER								medimar@medimarsl.com www.medimarsl.com		A A		
MAN IENER A -18°C. NO CONGELAR UNA A 18°C. NAO RECONGELAR UMA VEZ DES	A/ TAMANHO/ TAILLE/ SIZE/ PEZZATURA :											
18ºC. NE PAS RECONGELER, UNE FOIS DEC						.						
THAWED DO NOT REFREEZE. CONSERVARE A -18ºC. NON RICONGELARE, UNA VOLTA SCONGELATO.					XX/XX			RGSEAA: ES 12.08601/V C.E.				