

CODIGO /CODICE XXXXX / MAREMUNDI (ESPAÑA ITALIA)
 DEN. INTERNA / DENOMINAZIONE INTERNA CALAMAR PATG TROC (6X900) MRM 10 C.ANO 26
 DEN. COMERCIAL / DENOMINAZIONE COMMERCIALE CALAMAR PATAGONICO TROCEADO (6X900) C.ANONIMA

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO /SPECIFICHE DEL PRODOTTO

1.1 MATERIA PRIMA Calamar / Calamaro (**Producto tratado**)
 1.2 DENOMINACIÓN LEGAL / DENOMINAZIONE LEGALE Anelli e ciuffi di calamaro patagonico
 1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA /DENOMINAZIONE SCIENTIFI *Loligo patagonica*
 1.4 ZONA DE CAPTURA / ZONA DI CATTURA FAO 41
 1.4.1 ATTREZI DE PESCA: Reti da traino
 1.5 GLASEO/TOLERANCIA / GLASSATURA 10%
 1.6 ANCHO DE CORTE / AMPIEZZA DEL TAGLIO No especifica
 1.7 TIPO DE CORTE / TIPO DI TAGLIO Anelli + ciuffi
 1.8 GRAMAJE / TAGLIA Consultar. Calamar pequeño

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE / SPECIFICHE DELLA CONFEZIONE

2.1 PRESENTACIÓN Embolsado (6 x 900g)
 2.2 TIPO DE ENVASE Bobina Maremundi generica (N)
 2.2.1. Márgenes envase Mínimo: 900 / 1.000 - Máximo: 915 / 1.015
 2.2.2. Control Metrológico N/a
 2.2.3. Peso envase 15 g
 2.3 TIPO DE EMBALAJE Caja Anonima 26
 2.3.1. Dimensiones Caja 385X256X200
 2.3.2. Peso Caja 360g
 2.4 KILOS/CAJA
 2.4.1. Kg Netos = Kg Netos Escurridos 5,4
 2.4.2. Kg Logístico 6
 2.4.3. Factor Conversión 0,9000
 2.5 CADUCIDAD 18 meses
 2.6 CAJAS / PALET 90 (9 base x 10 altura) - 2,15 m altura / PALET EPAL
 2.7 GTIN13 8420567023267

3. ETIQUETAS / ETICHETTES

DATI DA STAMPARSI SULLA BOBINA/SACCHETTI (FRONTAL)

calamar patagonico troceado
 calamamaro patagonico anelli e ciuffi congelati



DATI DA STAMPARSI SULLA BOBINA/SACCHETTI

CALAMAR PATAGONICO TROCEADO / ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO PATAGONICO CONGELATI (*Loligo patagonica*)

PESO NETO=PESO ESCURRIDO /PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO: **900 g**

LOTE /LOTTO: **ORDEN PRODUCCION** (6 digitos) + **DDMM** (día y mes producción)

FECHA CONGELACIÓN / CONGELATO IL: **DD.MM.AA** (de la materia prima)

CAPTURADO EN: ATLANTICO SUDOESTE ARTE DE PESCA: REDES DE ARRASTRE / PESCADO IN: OCEANO ATLANTICO SUD-OCCIDENTALE (FAO 41). ATTREZZI DA PESCA: RETI DA TRAINO

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DI: **MM.AAAA**

INGREDIENTES: **CALAMAR PATAGONICO (MOLUSCO)**, AGUA, SAL, ANTIOXIDANTES (E-330, E-331). PUEDE CONTENER TRAZAS DE **PESCADO Y CRUSTÁCEOS** / INGREDIENTI: **CALAMARO PATAGONICO (MOLLUSCHI)**, ACQUA, SALE, ANTIOSSIDANTI (E-330, E-331). PUÓ CONTENERE TRACCE DI **PESCE E CROSTACEI**

VALORES NUTRICIONALES (100 g): ENERGIA 59 kcal / 251 KJ GRASAS 1,5 g GRASAS SATURADAS 0,2 g HIDRATOS DE CARBONO 0,9 g AZÚCARES 0 g PROTEINAS 11,7 g Y SAL 1,60 g / VALORE NUTRITIVO PER 100g: VALORE ENERGETICO 59 kcal / 251 KJ, GRASSI 1,5 g, GRASSI SATURI 0,2 g CARBOIDRATI 0,9 g, ZUCCHERI 0 g, PROTEINE 11,7 g E SALE 1,60 g


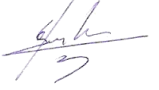
PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO / PRODOTTO CONGELATO. MANTENERE A -18°C. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE. CONSERVARE IN FRIGORIFERO (A TEMPERATURA MASSIMA DI 4°C) E CONSUMARE ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA

ELABORADO POR / PRODOTTO DA:
 FANDICOSTA, S.A.
 VERDEAL S/N 36.957
 DOMAIO-MOANA (ESPAÑA/SPAGNA)

ES
12.08847/PO
C.E.

FRIGORIFICO		CONSERVACION / CONSERVAZIONE	
FRIGORIFERO		CONGELADOR / CONGELATORE	
SIN ESTRELLAS SENZA STELLE		★	★★
		★★★	★★★★
1 DIA	3 DIAS	1 SEMANA	1 MES
1 GIORNO	3 GIORNI	1 SETTIMANA	1 MESE

(A -18°C) HASTA FECHA DE CONSUMO
 (A -18°C) HASTA FECHA DE CONSUMO
 PREFERENTE IMPRESO EN LA BOLSA
 VERE DATA DI SCADENZA STAMPATO
 IN SACCHETTO

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA / DATA: 23.05.19	DEP. PRODUCCIÓN / DIP.TO PRODUZIONE DIEGO BARBOSA	DEP. COMERCIAL / DIP.TO COMMERCIALE ANGELA CAO	DEP. CALIDAD / DIP.TO CONTR. QUALITA' JOSÉ LUIS REY
EDICION / N° EDIZIONE 01			
N° PÁGINAS: 1			

CODIGO / CODICE
DEN. INTERNA / DENOMINAZIONE INTERNA
DEN. COMERCIAL / DENOMINAZIONE COMMERCIALE

XXXXX / MAREMUNDI (ESPAÑA ITALIA)
CALAMAR PATG TROC (6X900) MRM 10 C.ANO 26
CALAMAR PATAGONICO TROCEADO (6X900) C.ANONIMA

3. ETIQUETAS / ETICHETTES

ETIQUETA DE LA CAJA

 (01) 1 84 20567 023264 (15) F.consumo prefer. AAMMDD (10) LOTE	
CALAMAR PATAGONICO TROCEADO / MAREMUNDI ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO PATAGONICO CONGELATI (Loligo patagonica)	
PESO NETO=PESO ESCURRIDO / PESO NETTO = PESO SGOCCIOLATO: 5,4 Kg (6X900 g)	
LOTE / LOTTO: ORDEN PRODUCCIÓN (6 dígitos) + DDMM (día y mes producción)	
FECHA DE CONGELACIÓN / CONGELATO IL: DD.MM.AA (De la materia prima)	
CAPTURADO EN:: ATALNTICO SUDOESTE ARTE DE PESCA: REDES DE ARRASTRE / PESCATO IN: OCEANO ATLANTICO SUD-OCCIDENTALE (FAO 41). ATTREZZI DA PESCA: RETI DA TRAINO	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE	
ENTRO LA FINE DI: MM.AAAA (18 m desde la fecha de producción)	
INGREDIENTES: CALAMAR PATAGONICO , AGUA, SAL, ANTIOXIDANTES (E-330, E-331). CONTIENE MOLUSCOS . PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS / INGREDIENTI: CALAMARO PATAGONICO , ACQUA, SALE, ANTIOXIDANT (E-330, E-331). CONTIENE MOLUSCOS . PUÒ CONTENERE TRACCE DI PESCE E CROSTACEI	
PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO / PRODOTTO CONGELATO. MANTENERE A - 18°C. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE. CONSERVARE IN FRIGORIFERO (A TEMPERATURA MASSIMA DI 4°C) E CONSUMARE ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA	
ELABORADO POR / PRODOTTO DA: FANDICOSTA, S.A. VERDEAL S/N 36.957 DOMAIO-MOANA (ESPAÑA/SPAGNA)	Información logística complementaria: Contenido Informazione logistica complementari, Contenuto 6x1

4. DECLARACION OGM (MATERIAL GENETICAMENTE MODIFICADO) / DICHIARAZIONE OGM

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados / il fornitore certifica che ne' questo materiale ne' gli ingredienti che lo compongono proengono da organismi geneticamente modificati, ne sono stati contaminati con adn o protene geneticamente modificate.

5. DECLARACION ALERGENOS / INFORMAZIONE PER ALLERGENI

Contiene MOLUSCO. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTACEOS
 Contiene MOLLUSCHI . Occasionalmente può contenere tracce di o PESCI o CROSTACEI

6. VALORES NUTRICIONALES

ANÁLISIS	VALOR	UNIDADES	%IR
VALORE ENERGETICO	59 / 251	Kcal / Kj	-
GRASSI	1,5 / 0,2	g	-
di cui saturi	1,5 / 0,2	g	-
CARBOIDRATI	0,9 / 0	g	-
di cui zuccheri	0,9 / 0	g	-
PROTEINI	11,7	g	-
SAL	1,6	g	-

7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / USO PREVISTO E GRUPPO CONSUMATORI

USO PREVISTO

Cocinado / Cucinato

GRUPO DE CONSUMIDORES

Todos en general (menos los afectados por la tabla de alergenosen) / gruppo di consumatori: tutti in generale (salvo gli affettati dalla lista degli allergici)

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA / DATA: 23.05.19	DEP. PRODUCCIÓN / DIP.TO PRODUZIONE DIEGO BARBOSA	DEP. COMERCIAL / DIP.TO COMMERCIALE ANGELA CAO	DEP. CALIDAD / DIP.TO CONTR. QUALITA' JOSÉ LUIS REY
EDICION / N° EDIZIONE 01			
N° PÁGINAS: 1			

CODIGO /CODICE
DEN. INTERNA / DENOMINAZIONE INTERNA
DEN. COMERCIAL / DENOMINAZIONE COMMERCIALE



XXXXX / MAREMUNDI (ESPAÑA ITALIA)
CALAMAR PATG TROC (6X900) MRM 10 C.ANO 26
CALAMAR PATAGONICO TROCEADO (6X900) C.ANONIMA

8. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS / CARACTERISTICAS CHIMICO-FISICHE

ANALISI	LIMITE	METODO ANALISI	LABORATORIO (I/E)	FRECUENZA
NTVB	≤ 35 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	INTERNO	PLAN CONTROLLO
PH	6 - 10	pH-METRO	INTERNO	PLAN CONTROLLO
Pb	1 mg/Kg	A.A. HORNO GRAFITO	ESTERNO	PLAN CONTROLLO
Cd	1 mg/Kg	A.A. HORNO GRAFITO	ESTERNO	PLAN CONTROLLO
Hg	0,5 mg/Kg	A.A. GEN HIDRUROS	ESTERNO	PLAN CONTROLLO

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARACTERISTICHE MICROBIOLOGICA

ANALISI	LIMITE	METODO ANALISI	LABORATORIO (I/E)	FRECUENZA
AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 ⁶ ufc/g	ISO 4833	INTERNO	PLAN CONTROLLO
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 ³ ufc/g	ISO 7402	INTERNO	PLAN CONTROLLO
SALMONELLA spp.	AUSENCIA	ANFOR BIO 12/1- 04/94	INTERNO	PLAN CONTROLLO

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA / DATA: 23.05.19	DEP. PRODUCCIÓN / DIP.TO PRODUZIONE DIEGO BARBOSA	DEP. COMERCIAL / DIP.TO COMMERCIALE ANGELA CAO	DEP. CALIDAD / DIP.TO CONTR. QUALITA' JOSÉ LUIS REY
EDICION / N° EDIZIONE 01			
N° PÁGINAS: 1			