

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CALAMAR POTA

Código: FT.01.CC.06

Revisión: 1

Fecha: 20/06/2024

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO		
	CALAMAR ENTERO SUCIO CONGELADO EN BLOQUE, TENTÁCULOS	
Doscrinción Conoral:	CORTE BAILARINA, TUBO INTERFOLIADO CONGELADO EN BLOQUE,	
Descripción General:	TUBO IQF IWP, MANTO INTERFOLIADO CONGELADO EN BLOQUE,	
	ANILLAS DE CALAMAR	
Nombre Científico:	Dosidicus gigas	
País de Origen:	Ecuador	
Zona de Captura:	FAO 87	
Método de producción:	Artesanal e Industrial Pesca	
Ingredientes:	Calamar, agua	
Aditivos:	Ninguno	
Almacenamiento:	- 18°C, una vez descongelado, no volver a congelar	
Vida Útil:	12 meses, manteniendo temperatura de -18°C	

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE		
Marca:	Genérico	
Empaque Primario:	Fundas plásticas, plástico interfoliado	
Funda Pañal:	Si, en caso de bloques congelados	
Peso Neto	De acuerdo al requerimiento del cliente	
Glaseo	De acuerdo al requerimiento del cliente	
Composición de Glaseo:	agua / hielo	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
Color:	Blanco	
Olor:	Característico de la especie, sin olores extraños	
Sabor:	Característico de la especie, sin sabores extraños	

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS		
Tamaño:	Entero sucio: 400-600/600-800/800-1000/1000-1500/1500-UP Tentáculos: S, M, L	
	Tubo interfoliado: 80-200/200-400/400-600/600-800/800-UP	
	Tubo iqf iwp: 80-200/200-400/400-600/600-800/800-UP Manto interfoliado: 80-200/200-400/400-600/600-800/800-UP Anillas: S, M, L y botón de calamar	
Cuerpos extraños:	No se permite la presencia de cuerpos extraños	
Deshidratación:	No se podrá presentar señales de deshidratación en más del 1%.	
Aditivos:	N/A	
Antioxidante(E-223):	N/A	
Antibióticos:	Niveles inferiores a los marcados por la legislación vigente	
Antiparasitarios:	Niveles inferiores a los marcados por la legislación vigente	
Metales pesados:	Según la legislación vigente	
Dioxinas y PCB's:	Según la legislación vigente	

Toda información proporcionada en este documento, al igual que cualquier recomendación dada por GALAFISH, se han hecho teniendo en cuenta el principio de buena fe y observado el actual nivel técnico de la industria y de nuestra propia experiencia y conocimiento.



ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S)	
Permitidos:	Ninguno

ALÉRGENOS	
Presentes:	Moluscos
Trazas permitidas:	Ninguna.

REQUERIMIENTOS DE VIDA UTIL		
Vida útil total:	12 meses	
CARACTERISTICA MICROBIOLOGICA		
E coli	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente	

CARACTERISTICA MICROBIOLOGICA	
E coli	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Listeria monocytogenes	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Staphilococcus aureus	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Vibrio cholerae	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Vibrio parahemolytico	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente

PRESENTACION		
Envase primario	Bolsas de plástico	
Envase secundario	Cajas masters de cartón	
	EC06923-VA-000276-004	
	(CÓDIGO REQUERIDO POR EL CLIENTE-VALOR AGREGADO-#GUIA DE MOVILIZACION-# DE LOTE)	
Formato del código del	EC06923-PN-002403-012	
lote	(CÓDIGO REQUERIDO POR EL CLIENTE-PRODUCTO NATURAL-#GUIA DE MOVILIZACION-# DE LOTE)	
Peso neto	De acuerdo al requerimiento del cliente	

El material de embalaje presentara, en el momento de la entrega, un perfecto estado y ausencia de suciedad. El etiquetado cumplirá con la legislación vigente del mercado de destino que incluirá lo siguiente:

- Denominación comercial
- Clasificación / talla
- Numero de autorización Unión Europea / FDA
- Lote
- Fecha de elaboración y consumo
- Peso neto
 Razón social del importador
 Recomendaciones para su correcto,
- consumo y conservación

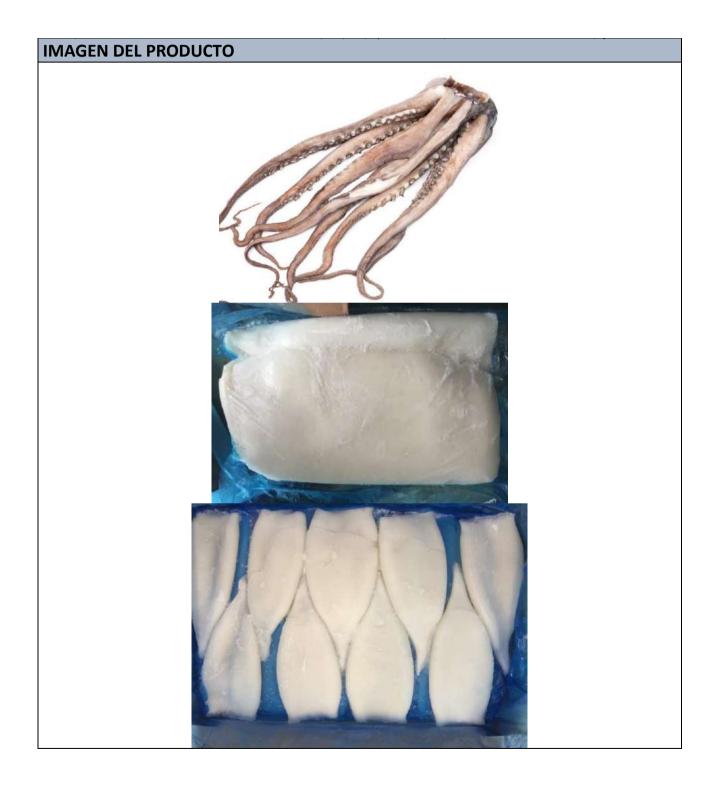
CONDICIONES DE TRANSPORTE

Toda información proporcionada en este documento, al igual que cualquier recomendación dada por GALAFISH, se han hecho teniendo en cuenta el principio de buena fe y observado el actual nivel técnico de la industria y de nuestra propia experiencia y conocimiento.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Código:	FT.01.CC.06
CALANAAR ROTA	Revisión:	1
CALAMAR POTA	Fecha:	20/06/2024

Temperatura:	-21°C +/-3°C	
Contenedor o Vehículo:	Autorizado para el transporte alimentario, que se asegure el aislamiento.	
	Limpio y seco	



Toda información proporcionada en este documento, al igual que cualquier recomendación dada por GALAFISH, se han hecho teniendo en cuenta el principio de buena fe y observado el actual nivel técnico de la industria y de nuestra propia experiencia y conocimiento.