

CALAMAR PATAGONICO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Calamar entero congelado	Nombre científico: Loligo Gahi
Ingredientes: Calamar	Alérgenos: Moluscos
Método de producción: Pesca extractiva	Arte de pesca: Sedales y anzuelos.
País de origen: Argentina y Falklands Islands	Zona de captura: FAO-41 Atlántico Suroriental
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 299 kJ/72 kcal	Proteínas: 14 g	Hidratos de carbono: 1.1 g	Azúcares: 0 g
Grasas: 1.47. g	Grasas saturadas: 0.46 g	Sal: 0,1 g	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico de la especie.	Olor: Fresco, sin mal olor.
Sabor: Típico de la especie, sin ningún sabor extraño.	Textura: Suave, típico de la especie

Especificaciones microbiológicas

Recuento Aerobios:	< 10 ⁶ cfu/g.	Staphylococcus aureus:	< 10 ² cfu/g
E. coli:	<10	Salmonella – Shigella:	Ausente en 25 g.
Vibrio Cholerae.	Ausente en 25 g.		

Formato/ Tallas

Formatos:	5 kg			
Tallas (cm/pz)	1 (22-27)	2(18-20))	3(16-18)	4L(12-15)
	4 (10-12)	4C (10-13)		

Packing

Paletización

Envase primario:	Producto	Cajas
plástico alimentario	5 kg	182
Envase secundario (Master):		
Caja de cartón		