

CHOCO O SEPIA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Choco o Sepia limpio pelado, congelado IQF.	Nombre científico: Sepia spp.
Ingredientes: Sepia, agua, sal, Antioxidantes E338 y E330, Estabilizante E450.	Alérgenos: Moluscos.
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Redes de arrastre.
País de origen: Marruecos y Mauritania.	Zona de captura: FAO-34
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 336kJ/81 kcal	Proteínas: 17,6 g	Hidratos de carbono: 0 g	Azúcares: 0 g
Grasas: 1 g	Grasas saturadas: 0.24 g	Sal: 0,95 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

Aerobios totales: <math><1 \times 10^6 /g</math>	Enterobacterias: <math><1 \times 10^3 /g</math>	Salmonella /25g: Ausencia
---	--	------------------------------

Formato/ Tallas

Formatos:	4,5 kg/ 6 kg		
Tallas (g/pz):	100-250	250-500	500-1000

Packing

Paletización

Envase primario:	Producto	Cajas
Plástico alimentario	4,5 kg	36
Envase secundario (Master):		
Caja de cartón	6 kg	66