

CALAMAR ENTERO CONGELADO

Loligo gahi

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CALAMAR ENTERO CONGELADO

Materia prima

Calamar entero, refrigerado menor a 5°C, extraído de zonas de pesca habilitadas, se calibra, limpia y sanitiza; ausencia de materia extraña es bandeado por bloque y se congelado en túnel estático a -35°C px

Zona de pesca:

FAO87/PER-2, de naturaleza silvestre, con método de extracción artesanal

Ingredientes:

Calamar o Loligo squid (*Loligo gahi*)

Aditivos:

No contiene

Alergenos y OMG's:

Molusco, también puede tener trazas de pescados y crustáceos.

Producto libre de OMG's. Reglamento CE 1829/ 2003



CALIBRE

< 10 / 10 - 12 / 12 - 15 cm
16 - 20 / 21 - 25 cm
21 - 25 / 25 - UP cm

PRESENTACIÓN

CAJA X 10 Kg (1block X 10)
CAJA X 10 Kg (2block X 5)
CAJA X 10 Kg (2block X 5)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICOQUÍMICAS

% glase 0%
Peso Neto / Plus 100% / 4-5%
Temperatura < -18°C

SENSORIALES

Olor: Característico
Sabor: Sin sabores extraños
Textura: Característico, firme
Color: Característico, natural típico de la especie

MICROBIOLÓGICAS

Agente	MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5	2	5 x 10 ⁵	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp. (/25g)	5	0	Ausencia	—
<i>Vibrio cholerae</i> (/25g)	5	0	Ausencia	—
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (25/g)	5	0	Ausencia	—

INFORMACIÓN ADICIONAL

TOLERANCIA

Calamar de boliche: Ligeramente rosáceo, sin penetración en el músculo.

TIEMPO DE VIDA UTIL

24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C

EMPAQUE

Primario: Lamina de polietileno de baja densidad, color transparente o azulina. Sin sellar
Secundario: Caja master de carton. Dimensiones: 320mm x 520mm x 95mm (ó 19cm)
Empaque manual

ROTULACION

Nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote, condiciones de almacenamiento, peso, uso, ingredientes (nombre científico), número de establecimiento, país de origen, Datos completos del Importador, datos del fabricante. N°Reg. Sanitario (opcional) y otros.

ALMACENAMIENTO

Se conserva en cámaras frigoríficas a temperaturas menor a -18°C y humedad relativa con 80% apx. En paletas conteniendo 5 niveles de 7 cajas.

TRANSPORTE

El producto es transportado en contenedores con sistema de frío que garantizan el manteniendo de la cadena de frío.

TRAZABILIDAD: SISTEMA DE IDENTIFICACION DE LOTES

N°Lote: Número de orden correlativo de ingreso

Fecha de Elaboración y/o Fecha Vencimiento: dd/mm/aaaa

FORMA DE CONSUMO

En preparaciones cocido, frito; en variedad de platos para público en general.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

REFERENCIAS

SANIPES. Abr.2010. Manual Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Rev. 02
R.M. Nº 591- 2008 / MINSA. Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003). Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos
Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 10.11.2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes
Reglamento (CE) Nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22.09.2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.