

	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	Septiembre 2019
--	--------------------------------------	-----------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Calamares enteros rellenos de sus propias patas. Los chipirones se seleccionan escogiendo los tamaños más pequeños y se limpian a mano uno a uno. Están envasados en aceite de oliva y tienen una textura suave.

Es un ingrediente ideal para combinar con un plato de arroz o patatas.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo en todo el proceso un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto de España.



INGREDIENTES

CALAMARES (Moluscos), *aceite de oliva (34,8%) y sal.*

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto escurrido)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	740 kJ / 177 Kcal	2000 Kcal.	9%
Grasas	9,4 g.	70 g.	13%
De las cuales, saturadas	1,8 g.	20 g.	9%
Hidratos de carbono	1,4 g.	260 g.	1%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	21,7 g.	50 g.	43%
Sal	1 g.	6 g.	17%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a	No	No

APROBADO 1/4	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	<i>Septiembre 2019</i>
--	--------------------------------------	------------------------

base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	SI	SI

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Piezas enteras envasadas a mano. No deben aparecer restos de otras materias extrañas al producto.

COLOR: Característico de la especie. Homogéneo. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

OLOR: Aroma característico del producto, agradable y equilibrado. Ausencia de olores anómalos.

SABOR: Suave. Característico de la especie. Ausencia de sabores anómalos.

TEXTURA: Carne consistente, firme y uniforme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Microorganismos mesófilos aerobios Incubación a 31°C ± 1°C, durante 7 días	Ausencia
Microorganismos termófilos aerobios Incubación a 44°C ± 1°C, durante 10 días	Ausencia
Esporos Bacillaceae termoestables	< 10 ufc / g.
Toxina botulínica	Ausencia

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.

APROBADO 2/4	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	<i>Septiembre 2019</i>
--	--------------------------------------	------------------------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Cadmio	< 1 mg/kg (ppm)
Mercurio	< 0,5 mg/kg (ppm)
Plomo	< 1 mg/kg (ppm)
Estaño	< 200 mg/kg (ppm)
DSP	< 0,2 mg /kg (ppm)
PSP	< 0,8 mg/kg (ppm)
ASP	< 20 mg/kg (ppm)
pH	(5,5-6,8)
Sal	< 1,5 g

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN

LOTE: Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 años a partir de la fecha de fabricación.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase metálico de hojalata con sistema de fácil apertura individual y estuchado.

Estuche Espinaler de cartón, con la siguiente información impresa: denominación de venta ("Chipirones en aceite de oliva"), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Peso neto	115 g.
Peso escurrido	75 g.
Contenido	120 ml.
Medidas envase	88x128x32 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de caja	24
Medidas caja	115x265x375 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	3,8 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x pallet	10
Cantidad cajas pallet	90
Peso por pallet	362 kg.
Pallet	Europeo

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere)

FORMATOS DISPONIBLES

APROBADO 3/4	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	<i>Septiembre 2019</i>
--	--------------------------------------	------------------------

6-8p.	
	
Código del artículo	229082
Código de barras	8427230011873
Código GTIN14 (DUN)	28427230011877

10-12p.	
	
Código del artículo	229300
Código de barras	8427230270102
Código GTIN14 (DUN)	28427230270106

15-20p.	
	
Código del artículo	229059
Código de barras	8427230987352
Código GTIN14 (DUN)	28427230987356

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, consumir de forma inmediata. No guardar en el frigorífico, una vez abierto pierde calidad.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.

Intención de uso: consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Evitar tirar el aceite por los desagües.

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fi



4/4	APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
-----	----------	------------------------------