



Frigoríficos Marbamar, S.A.
Calle de los Albañiles, 60
03130 Santa Pola, Alicante
Pol. Ind. II
 (+34) 965 411 687
 info@marbamar.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA	663
PRODUCTO	Puntilla India 80/UP
NOMBRE CIENTÍFICO	Loligo duvacei
MÉTODO DE TRATAMIENTO	Puntilla India de Calamar Congelada

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Puntilla India de Calamar Congelada IQF
FORMATO	12x1 kg
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	80/UP
GLASEO	10%
ZONA CAPTURA	FAO 51
ARTE DE PESCA	Redes de Arrastre

INGREDIENTES

PRODUCTO	Puntilla, Agua, Sal
----------	---------------------

CONDICIONES Y USOS

POBLACIÓN DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente.
CONDICIONES DE USO	Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de su consumo.
CONDICIONES DE MANTENIMIENTO	Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

PALETIZACIÓN

CAJAS POR CAPA	12
CAPAS POR PALET	6
CAJAS POR PALET	72

INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

ALÉRGENOS (Como ingrediente)	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN		
CRUSTÁCEOS	X	
HUEVO		
PESCADOS	X	
MOLUSCOS	X	
CACAHUETES		
SOJA		
LECHE		
FRUTOS CON CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces...)		
APIO		
MOSTAZA		
GRANOS DE SÉSAMO		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO

No contiene declaración OMG

Alimentos modificados genéticamente:

De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente)

VALORES NUTRICIONALES / 100gr

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ENERGÍA KJ	468KJ
ENERGÍA KCAL:	87 Kcal
GRASAS:	0.8 g
De las cuales saturadas:	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0.4 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEÍNA:	20.8 g
SAL:	1.20 g

Color: Característico del producto.
Olor: Ausencia de olores extraños.
Textura: De textura firme y carnosa.
Sabor: Característico del producto.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.