



JUSTO LÓPEZ VALCÁRCEL, S.A.  
Muelle Reparaciones de Coya-Bouzas s/n  
36208 VIGO (Pontevedra) ESPAÑA  
Conservas de Pescados y Mariscos  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
(Según la normativa europea legal vigente)

Rev.01: 03/02/2021

ES 12.00391/PO EE

**CALAMARES (TROZOS) EN SU TINTA OL-120, VIGILANTE, PRODUCTO ESTERILIZADO**

|                     |                |    |            |
|---------------------|----------------|----|------------|
| EAN 13              | 8410234 601065 |    | REFERENCIA |
| Peso neto           | 115            | g  | CUTAGIM    |
| Peso neto escurrido | 72             | g  |            |
| Capacidad           | 120            | ml |            |

**COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

| INGREDIENTES (En orden decreciente)                      | Origen     | Declaración de ingredientes   |
|--|------------|---|
| Calamares  | FAO 87     | Calamares, tomate, cebolla, aceite de girasol, tinta de sepia (espesante: carboximetil celulosa sódica), especias, aroma (extracto de pimentón) y sal |
| Tomate   | EU         |   |
| Cebolla  | EU         |   |
| Aceite de girasol  | EU         |   |
| Tinta de sepia (espesante: carboximetil celulosa sódica) | EU         |   |
| Especias   | EU / NO EU |   |
| Aroma (extracto de pimentón)                             | EU / NO EU |   |
| Sal  | EU         |   |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** (De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones y al Reglamento (UE) n°2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.)

| PARAMETRO   | Límite                | Normativa                    | Método de análisis, Frecuencia y laboratorio |
|---|-----------------------|------------------------------|--|
| Piomo   | ≤0,3 ppm              | Reglamento (UE) N° 2015/1005 | Según plan analítico                         |
| Cadmio  | ≤1 ppm                | Reglamento (UE) N° 488/2014  |  |
| Mercurio  | ≤0,5 ppm              | Reglamento (UE) N° 420/2011  |  |
| Estaño*   | ≤200 ppm              | Reglamento (UE) N° 1881/2006 |  |
| Melamina  | 2,5 ppm               | Reglamento (CE) N° 594/2012  |  |
| Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)                                     | ≤3,5 µg/g peso fresco | Reglamento (UE) N° 1259/2011 |  |
| Suma de Dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS) | ≤6,5 µg/g peso fresco | Reglamento (UE) N° 1259/2011 |  |
| Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)        | ≤75ng/g peso fresco   | Reglamento (UE) N° 1259/2011 |  |

\*Solo se aplica para conservas envasadas en hojalata

**MICROBIOLOGÍA** (De acuerdo a la Orden de 2 de agosto de 1991, por la que se establecen las normas microbiológicas de los diferentes productos de la pesca y acuicultura, así como los límites del contenido en metales pesados y los métodos analíticos para la determinación de éstos. Ya está derogada pero se sigue usando de referencia al no aplicar a las conservas el reglamento CE n°2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)

| PARAMETRO  | Valor normativa   | Método análisis, frecuencia y laboratorio |
|--|---|---|
| Control de estufa a 37°C (ausencia de microorganismos) | Ausencia<br>(No se detecta abombamiento. Se conservan las características organolépticas) | Según plan analítico                      |
| Toxina botulínica                                      | Ausencia  |   |
| Aerobios mesófilos 30°C                                | < 1x10 <sup>5</sup> /g  |   |
| Esporas de Bacillaceae                                 | Máximo 10 esporas no patógenas  |   |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

| PARAMETROS | Descripción                                | Método de evaluación | Frecuencia      |
|------------|--|----------------------|-----------------|
| Sabor      | Característico de la especie y preparación | Evaluación sensorial | Todos los lotes |
| Color      | Característico de la especie y preparación | Evaluación sensorial | Todos los lotes |
| Olor       | Característico de la especie y preparación | Evaluación sensorial | Todos los lotes |
| Textura    | Característico de la especie y preparación | Evaluación sensorial | Todos los lotes |

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

|                         | Valores nutricionales medios por 100 g de producto |           | Legislación   |
|-------------------------|--|-----------|---|
| Valor energético        | 1016 / 246   | kJ / kcal | De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor. |
| Grasas                  | 23   | g         |   |
| de las cuales saturadas | 2,5  | g         |   |
| Hidratos de carbono     | 0  | g         |   |
| de los cuales azúcares  | 0  | g         |   |
| Proteínas               | 9,7  | g         |   |
| Sal                     | 0,83   | g         |   |

**ALÉRGICOS** (De acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011)

|  | Contiene | Contaminación cruzada |
|--|----------|-----------------------|
| Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, variedades híbridas y productos derivados.   |          | NO                    |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  |          | NO                    |
| Pescado y productos a base de pescado  |          | NO                    |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | SI       |                       |
| Huevos y productos a base de huevo   |          | NO                    |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes  |          | NO                    |
| Soja y productos a base de soja  |          | NO                    |
| Leche y sus derivados  |          | NO                    |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia, nueces de Australia) y productos derivados |          | NO                    |
| Apio y productos derivados   |          | NO                    |
| Mostaza y productos derivados  |          | NO                    |
| Sésamo y productos derivados   |          | NO                    |
| Dioxidio de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total                                      |          | NO                    |
| Atramuces y productos derivados  |          | NO                    |

**DATOS DE ENVASE (más información en ficha técnica de envase)**

|  |
|--|
| Formato: OL-120  |
| Material: Aluminio / Hojalata (Aptos para líquidos de cobertura agresivos) |
| Diseño: Anónimo  |

**DATOS DE ESTUCHE (más información en ficha técnica de estuche)**

|                                    |
|------------------------------------|
| Formato: OL-120                    |
| Material: Cartoncillo reverso gris |
| Diseño: ECUTAGIME versión Europa   |

**DATOS LOGÍSTICOS**

|  |
|--|
| Opciones encajonado (latas/caja): 50 (retractil de 10 uds) |
| Opciones pallelizado: Europeo                              |

Alérgicos: CONTIENE MOLUSCOS (De acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011)

GMO: Producto libre de Organismos Genéticamente Modificados (De acuerdo al Reglamento (CE) núm. 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE)

Vida útil: Consumo preferente de 3 años a partir del año de producción. (De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011)

Almacenamiento usuario final: A temperatura ambiente. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir en 48 horas. (De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011)

Almacenamiento previo usuario final: A temperatura ambiente. (De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011)

Uso esperado: Listo para consumir. Apto su consumo sin tratamiento previo. No apto para personas alérgicas a los moluscos y sus derivados. (De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011)

Método de transporte y distribución: A temperatura ambiente. Transporte realizado por proveedores homologados por medio marítimo o terrestre

Realizado y Revisado por el Departamento Calidad

Aprobación Gerencia

Aprobación cliente

Nombre y Cargo:

Firma y sello



3/02/2021

*[Firma manuscrita]*