	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 CE

CALAMARES (RODAJAS) EN ACEITE VEGETAL OL-120, VIGILANTE, PRODUCTO ESTERILIZADO

EAN 13	8410234 631062		REFERENCIA
Peso neto	115	g	**COSAGIM**
Peso neto escurrido	72	g	
Capacidad	120	ml	

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES (En orden decreciente)	Origen	Declaración de ingredientes
Calamares	FAO 27 / 41	**Calamares**,aceite de girasol y sal
Aceite de girasol	EU	
Sal	EU	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS (De acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones y al Reglamento (UE) nº2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.)

PARÁMETRO	Límite	Normativa	Método de análisis, Frecuencia y laboratorio
Plomo	≤0,3 ppm	Reglamento (UE) Nº 2015/1005	Según plan analítico
Cadmio	≤1 ppm	Reglamento (UE) Nº 488/2014	
Mercurio	≤0,5 ppm	Reglamento (UE) Nº 420/2011	
Estaño*	≤200 ppm	Reglamento (UE) Nº 1881/2006	
Melamina	2,5 ppm	Reglamento (CE) Nº 594/2012	
Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	≤3,5 pg/g peso fresco	Reglamento (UE) Nº 1259/2011	
Suma de Dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	≤6,5 pg/g peso fresco	Reglamento (UE) Nº 1259/2011	
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	≤75ng/g peso fresco	Reglamento (UE) Nº 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 nº2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)

PARÁMETRO	Valor normativa	Método análisis, frecuencia y laboratorio
Control de estufado a 37ºC (ausencia de microorganismos)	Ausencia (No se detecta abombamiento. Se conservan las características organolépticas)	Según plan analítico
Toxina botulínica	Ausencia	
Aerobios mesófilos 30ºC	$< 1x10^5$/g	
Esporas de *Bacillaceae*	Máximo 10 esporas no patógenas	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÁMETROS	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	1389 / 334	kJ / kcal	De acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor
Grasas	26	g	
de las cuales saturadas	2,9	g	
Hidratos de carbono	7,1	g	
de los cuales azúcares	0	g	
Proteínas	18	g	
Sal	0,4	g	

ALÉRGENOS (De acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011)

	Contiene	Contaminación cruzada
Cereales que contengan 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	SÍ	
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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total		NO
Altramuces 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:ECOSAGIME versión Europa

DATOS LOGÍSTICOS

Opciones encajonado (latas/caja): 50 (retráctil de 10 uds)
Opciones paletizado: Europeo

Alérgenos: CONTIENE MOLUSCOS. (De acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) Nº 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 5 años a partir del año de producción. (De acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011)
Almacenamiento usuario final: A temperatura ambiente. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir en 48 horas. (De acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011)
Almacenamiento previo usuario final: A temperatura ambiente. (De acuerdo al Reglamento (UE) Nº 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) Nº 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: