



# Ficha Técnica RG-62-07

## 7000

## CALAMAR TROCEADO

Fecha de revisión de este documento: **13.08.2019**



### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

<b>Marca:</b>	FERRER	<b>EAN envase:</b>	8411757070000
<b>Origen. Elaborado en:</b>	CHINA	<b>EAN caja:</b>	18411757070007
<b>Tipo de lote:</b>	-	Número correlativa según orden de elaboración	

### PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
<b>320</b>	<b>4800</b>	15X400	
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	-
400	6000	20	

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN LEGAL:</u>	<b>Calamar troceado ultracongelado</b>
<u>INGREDIENTES:</u>	<b>Calamar.</b>
<u>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</u>	<i>Loligo chinensis</i>
<u>ZONA Y ARTE DE PESCA:</u> <u>PAÍS DE CRÍA:</u>	Capturado con redes de cerco y redes izadas en el océano Pacífico noroeste (FAO 61)

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3puntos o 3% según el parámetro

Elaborado por: Humbert Torredà Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) RGS. ES 12.02488/B CE	qualitat@fferrer.es Página 1 de 4	<b>FERRER</b> ALIMENTOS DE CONFIANZA
--	--------------------------------------	---



# Ficha Técnica RG-62-07

## 7000

## CALAMAR TROCEADO

Fecha de revisión de este documento: **13.08.2019**

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Cuál es el ingrediente en el que se encuentra presente este alérgeno?	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Crustáceos	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Leche y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Frutos secos con cáscara	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Apio y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sésamo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sulfitos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	Calamar	<input type="checkbox"/>
OGM's:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Ingredientes irradiados:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

### VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

<b>Valor energético en kJ:</b>	198	kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	47	kcal
<b>Grasas:</b>	0.4	g
de las cuales saturadas:	0.4	g
<b>Hidratos de carbono:</b>	0.9	g
de los cuales azúcares:	0	g
<b>Proteínas:</b>	9	g
<b>Sal:</b>	0.10	g

Elaborado por: Humbert Torredà [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE Página 2 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 7000

## CALAMAR TROCEADO

Fecha de revisión de este documento: **13.08.2019**

### VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g  
Entero bacterias: 1.000 UFC/g  
Salmonella: Ausencia/25g

### VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo: 0.30mg/kg  
Cadmio: 1.0mg/kg  
Dioxinas: 4.0pg/g fresco  
Dioxinas + PCBs: 8.0pg/g fresco  
Benzopirenos: 5.0µg/kg

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico  
Color característico  
Textura firme

### OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo  
No contiene partes no comestibles

### ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE				CAJA			
<b>Medidas (mm):</b>	200x270			<b>Medidas (mm):</b>	280x370x185		
<b>Peso (g):</b>	8			<b>Peso (g):</b>	478		
<b>Descripción:</b>	Bolsa de polietileno preimpresa marca Ferrer con toda la información legal en la parte trasera			<b>Descripción:</b>	Caja de cartón blanca desechable marca Ferrer con etiqueta en un lateral		
<b>Envases / caja:</b>	15	Reutilizable	NO	<b>Peso logístico (g):</b>	6598	Reutilizable	NO
PALETIZACIÓN							
<b>Cajas por rellano:</b>	9			<b>Envases por rellano:</b>	135		
<b>Rellanos por palet:</b>	10			<b>Envases por palet:</b>	1350		
<b>Cajas por palet:</b>	90			<b>Peso logístico (kg):</b>	617		
<b>Altura palet (mm):</b>	1900			<b>Tipo de palet:</b>	EUROPEO		

Elaborado por: Humbert Torredà [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE Página 3 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 7000

## CALAMAR TROCEADO

Fecha de revisión de este documento: **13.08.2019**

### VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto ultracongelado. Almacenado y transportado a Tª inferior a -18 °C. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	<b>VIDA ÚTIL</b>	
		<b>24</b>	meses
		<b>VIDA ÚTIL SECUNDARIA</b>	
		<b>24</b>	horas
<u>PREPARACIÓN:</u>	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.		
<u>RECOMENDAMOS:</u>	Sartén: secar bien antes de cocinar. Ideales salteados con ajo y perejil unos minutos a la sartén salpimentado al gusto.  Freír: secar bien antes de cocinar. Recomendamos hacer “a la andaluza” enharinando y salando previamente a freír en abundante aceite hirviendo hasta que dore.		

### NORMATIVAS DE APLICACIÓN

#### NORMAS GENERALES:

**Reglamento (CE) 178/2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

**Reglamento (CE) 396/2005** establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) 1881/2006** contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) 1333/2008** sobre aditivos alimentarios, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) 37/2010** relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

**Reglamento (UE) 10/2011** sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (UE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

**Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

**Reglamento (UE) 1379/2013** por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura, y posteriores modificaciones.

**BOE. 9026 Resolución de 24 de mayo de 2019** de la secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Elaborado por: Humbert Torredà      qualitat@fferrer.es  
 Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
 RGS. ES 12.02488/B CE      Página 4 de 4

**FERRER**  
 ALIMENTOS DE CONFIANZA