



FICHA TÉCNICA
ANILLA DE CALAMAR

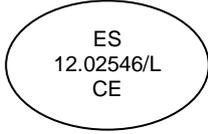
FT- 02

Rev. 3

Fecha entrada
en vigor: 01/01/2016

CONTENIDO	Especie: <i>Illex argentinus</i> Ingredientes: Anilla de calamar, agua y sal. Antioxidantes: E-300, E-301, E-302, E-331. Estabilizante: E-450 v. Acidulante: E-330. Humectantes: E-421, E-965, E-966. Soportes: E-341, E-501, E-1413, E-1414. Manipulación: Anilla de tubo de calamar Glaseado: 40% (anilla), 20% (anilla Horeca) Alergeno: molusco
-----------	---

ENVASADO	Se envasa en cajas de cartón, dentro una bolsa de plástico que contiene diferentes pesos dependiendo del tamaño de los productos envasados. Detalle al final de la ficha.
CONSERVACIÓN CADUCIDAD POBLACIÓN DESTINO USO PREVISTO	En congelación: -18° C o inferior. 18 meses desde la fecha de elaboración Población general Consumo previa cocción.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Según R(CE) 2073/2005 modificado por R(CE)1441/07 Criterios de higiene de los procesos adoptados por el Autocontrol de la empresa: Salmonella sp: Ausencia en 25g. Enterobacteriáceas: < 1.000 u.f.c/gr. Estafilococos coagulasa positivos: < 100 u.f.c/gr.

ETIQUETADO	Cada caja lleva una etiqueta térmica, resistente a la grasa y al agua. Impresa con tinta negra, con: Nombre del producto. Peso neto producto. Peso escurrido producto Lista de ingredientes. Número de lote Zona FAO: 41. Forma de pesca: extractiva Fecha congelación. Fecha consumo preferente Información sobre alérgenos. Conservación en congelación a -18° C. Marca de identificación:
	
	<u>PRODUCTOS A LA VENTA:</u>
4036	POTA ARGENTINA ANILLA PESO POR CAJA 5 KG.
4037	POTA ARGENTINA HORECA PESO POR CAJA 4 KG.