ALMENDRITA CONGELADA

FICHA TECNICA COMERCIAL
Agosto 2024
Rev. 01

INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Choco Almendrita
- Nombre Científico: *Sepia elegans*
- Marca: IKAFISH
- País de Origen: Marruecos | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca extractiva / Redes de arrastre
- Ingredientes: Sepia
- Alergenos: Contiene moluscos. Puede contener trazas de pescado y crustáceos
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18ºC
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Peso: 14x500

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes.

Este producto puede proceder de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.

VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 336KJ / 81Kcal
- Grasas: 0,64g
  De las cuales Ac. grasos saturados: 0,19g
- Hidratos de carbono: 0,5g
  De los cuales azúcares: 0g
- Proteínas: 9,5g
- Sodio: 378mg

Fuente: Bedca

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• **Características microbiológicas (criterios internos)**
Mesófilos Aerobios <10^6UFC/g; Enterobacterias <103UFC/g; Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g; Salmonella: Ausencia/25g. Reg. (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

• **Características sensoriales**
Color: Carne blanca grisácea, natural sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas), ni hematomas (ennegrecidas o rojizas). Piel rosada grisácea. | Olor: Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos. | Sabor: Fresco natural | Textura: Compacta y jugosa una vez descongelada. Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar. Ausencia total de parásitos, arena, algas, zonas oxidadas o secas.

• **Normativa Aplicable Contaminantes**
Reg. (UE) 2023/915 (CE) de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

Dársena del Centenario, s/n
Puerto de Sevilla 41011 Sevilla
Tel: +34 954 450 774
+34 954 990 679

IKAMAR
SEAFOOD SELECTION
www.ikamar.com | info@ikamar.com