



INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Choco entero congelado sucio o limpio
- Nombre Científico: *Sepia officinalis*
- Marca: Varias
- País de Origen: Marruecos - Mauritania / Senegal | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca extractiva de arrastre
- Ingredientes: Sepia
- Glaseo: 0%
- Alergenos: Contiene moluscos. Puede contener trazas de crustáceos y pescado.
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18°C
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Peso: Variable (peso y destare)

TAMAÑOS

MONGO N° 1: > 8 Kg	CHOCO G: 350/450 g
MONGO N° 2: 5/8 Kg	CHOCO M: 250/350 g
MONGO N° 3: 3/5 Kg	CHOCO P: 150/250 g
MONGO N° 4: 2/3 Kg	CHOCO 2P: 100/150 g
MONGO N° 5: 1,3/2 Kg	CHOCO 3P: 50/100 g
MONGO N° 6: 0,9 / 1,3 Kg	CHOCO 4P: -50 g
MONGO N° 7: 600/900 g	
MONGO N° 8: 450/600 g	



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

VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 336 KJ / 81 Kcal
- Grasas: 1 g
De las cuales Ac. grasos saturados: 0,2 g
- Hidratos de carbono: 0 g
De los cuales azúcares: 0 g
- Proteínas: 17,6 g
- Sodio: 378 mg

Fuente: Bedca

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• **Características microbiológicas (criterios internos)**
Mesófilos Aerobios <10⁶UFC/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). | 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

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