CHOCO LIMPIO VIRGEN



INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Choco limpio congelado
- Nombre Científico: Sepia officinalis
- Marca: Varias / Imika
- País de Origen: Marruecos Senegal | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca Extractiva de arrastre
- Ingredientes: Sepia
- Glaseo: 0%
- Alergenos: Contiene Molusco. Puede contener trazas de Gluten, pescado y crustáceos.
- 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) - Bloque 2 pastillas

TALLAS

100/200 q

200/300 g

300/500 q

500/1000 q

1000/1200 g

1200/1500 g 1500/2000 g 2000up



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: 336 KJ / 81 Kcal

Grasas: 1 g

De las cuales Ac. grasos saturados: 0,2 g

Hidratos de carbono: O g
 De los cuales azúcares: O g

Proteínas: 17,6 gSodio: 378 mg

Fuente: Bedca

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• Características microbiológicas (criterios internos)
Mesófilos Aerobios <10°UFC/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

