CONSERVAS PESCAMAR	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	REV 04	09/10/2025
	C-MANUAL APPCC	C4- 2-11-22-02	
	FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO		

CALAMARES EN TINTA

DATOS GENERALES					
NOMBRE DE LA EMPRESA	CONSERVAS PESCAMAR	RAZON SOCIAL	ALFONSO GARCIA LÓPEZ, S.A.		
DIRECCIÓN	CAMINO DE LA FABRICA Nº3, 36994, POIO		REGISTRO SANITARIO	ES 12.00383/PO UE	
TELÉFONO DE CONTACTO	986/770012		CODIGO EAN	8410599004204	
CORREO ELECTRÓNICO	info@pescamar.es				

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
DENOMINACIÓN	CALAMARES EN TINTA			FORMATO	OL-120 FA
MARCA	PESCAMAR	ESPECIE	*Dosidicus Gigas*	ZONA FAO	87
PESO NETO	111g	PESO ESCURRIDO	72g	CONSUMO PREFERENTE	3 años desde el día de fabricación
INGREDIENTES	**Dosidicus gigas,** aceite refinado de girasol, agua, cebolla, tomate, almidón, tinta de sepia, sal, pimentón, aromas naturales, ajo, cayena				
PRESENTACIÓN	Trozos de manto y ala con salsa				

DATOS NUTRICIONALES (*) por 100g	
VALOR ENERGETICO	1169kJ/283Kcal
GRASAS	25g
de las cuales saturadas	3,1g
HIDRATOS DE CARBONO	1,1g
de las cuales azúcares	0g
PROTEINAS	13g
SAL	1g

ALERGÉNOS	SI	NO	PRESENCIA EN PLANTA
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN		x	
CRÚSTACEOS Y DERIVADOS		x	
HUEVOS Y DERIVADOS		x	
PESCADOS Y DERIVADOS		x	x
CACAHUETE Y DERIVADOS		x	
SOJA Y DERIVADOS		x	
LECHE Y DERIVADOS(INCLUIDA LACTOSA)		x	
FRUTOS DE CASCARA		x	
APIO Y DERIVADOS		x	
MOSTAZA Y DERIVADOS		x	
GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS 10mg/kg o 10mg/l SO2		x	x
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		x	
MOLÚSCOS Y DERIVADOS	x		

PRODUCTOS TRANSGÉNICOS
No se utilizan productos modificados genéticamente

LOTE	L-Nº ORDEN DE FABRICACION-AÑO

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS			
OLOR Y SABOR	Ausencia olores o sabores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.		
COLOR	Ausencia de alteraciones de color que sean signos de descomposición o ranciedad	TEXTURA	Característica de la especie

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICA					
FISICAS			QUIMICAS*	APLICA SI/NO	LEGISLACIÓN APLICABLE
CUERPOS EXTRAÑOS	AUSENCIA	HISTAMINA			
		METALES PESADOS	Hg:0,3 mg/kg, Pb:0,3 mg/kg, Cd: 1 mg/kg, Sn:200 mg/kg, As: 0,05 mg/kg	si	**Reglamento (UE) 2025/1891** de la Comisión por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de arsénico inorgánico en pescado y otros alimentos marinos
		BIOTOXINAS			

PESCAMAR	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	REV 04	09/10/2025
	C-MANUAL APPCC	C4- 2-11-22-02	
	FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO		

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROBIOLOGICAS	PRUEBAS DE ESTABILIDAD	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
Esterilidad Comercial: ausencia de microorganismos patógenos o no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en losalimentos en las condiciones normales de almacenamiento.	37ºC 7 días y 55ºC 7 días	No existe modificaciones de las características del alimento,ni abombamiento o rezume

ENVASE			
TIPO	Lata hojalata	**DIMENSIONES**	105*65*28,6 mm

CIERRE	
CONTROL DE CIERRES	Corte transversal de las juntas de envase cerrado.
% TRASLAPE	45%-95%
% COMPACIDAD	Envase redondo 75%-99% . Envase oval/rectangular: 60%-99%
% PENETRACIÓN DE GANCHO DE CUERPO	70%-99%
CONTROL DE HERMETICIDAD	Ausencia de fugas en cierre, costuras e incisión de la anilla tras someter las latas a una presión 1,6 kg/cm^2

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE			CAJAS				PALLET
LARGO mm	**ANCHO mm**	**ALTO mm**	**LARGO mm**	**ANCHO mm**	**ALTO mm**	**UNID/CAJA**	**CAJAS PALLET**
108,5	67,5	30,5	355	232	160	50	100

TRAZABILIDAD	
LATA	
LOTE	L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO
PREPARACIÓN/ FECHA	LETRAS (EJEMPLO ACA ATÚN CLARO ACEITE) SEMANA DE AÑO xx DIA DE LA SEMANA(LUNES=A, MARTES=B, MIERCOLES=C, JUEVES=D, VIERNES=E),AÑO XX
ESTUCHE	
LOTE	L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO
FECHA DE CONSUMO	XX-XX-XX DIA-MES-AÑO

CONDICIONES DE CONSERVACION	
CONDICIONES	Temperatura ambiente , lugar seco
Una vez abierto conservarlo un máximo de de 24 horas en refrigeración cubierto con su salsa y tapado.	
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda la población excepto alérgicos al pescado y derivados.moluscos y derivados
USO ESPERADO	Listo para el consumo

Consumo preferente para mercancía fabriada a partir de 01/01/2025 con envase BPANI

(*) Valores nutricionales: valores promedio. Existen factores de variabilidad como variación estacional, hábitat, etc

Fecha de entrada en vigor: 09/10/2025 **Realizada por responsable de Calidad:** **Ana Améigo**	**Fecha de Emisión:** **Supervisado por Director Comercial**	**Aprobado Cliente** **Nombre** **Cargo** Firma y fecha

PESCAMAR Tels. 986 77 00 12 - 986 77 00 31 Poyo - La Seca - Pontevedra