



Dirección Social: Ronda de Don Bosco, 24-1° 36202 Vigo
 Pontevedra, Galicia, España
 Tel: 986 44 74 89 Fax:
 Persona de contacto: Patricia Parente
 Email: controlcalidad@noriberica.com
 Reg. Sanitario: ES-12.09905/PO-CE
 Cebra, 11 - Petelos - 36416 - Mos

Fecha: 29/03/2021
 Edición: 0

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Denominación del producto: Anilla pota argentina "GG" ultracongelada 20% glaseo bolsa 1Kg (5x1Kg). ("ANCHO EXTRA" de anilla)

Marca: ANEDILCO
 Presentación/Formato: bolsa
 Código: 003885

1.2. Presentación del envase

Unidades por caja: 5 bolsas
 Tipo de envase: bolsa plástico alimentario y caja cartón alimentario

1.3. Peso unidad

Peso bruto: 5kg + 0,268kg(peso cartón)= 5,268kg
 Peso neto: 5x1kg=5kg
 Peso neto escurrido: 5x0,800kg=4kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Organolépticas

Color: blanquecino Sabor: calamar
 Olor: calamar Textura: firme

3. COMPOSICIÓN

3.1. Ingredientes

Pota argentina (*Illex argentinus*)

INGREDIENTE (%): sal, estabilizante:E-452,acidulante:E-330 y agua

ESPECIE: *Illex argentinus*

ORIGEN (zona de captura): según corresponda

Método de pesca/Arte de pesca: según corresponda

3.3. Declaración de Alérgenos y OGM

3.3.1 ALERGENOS

	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
Cereales con gluten y productos derivados		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Anhidrido Sulfuroso y Sulfitos >10ppm (E-220 a E-228)		

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto se indicará como trazas). Consultar siempre el etiquetado.

3.3.2 OGM y DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIONES

La empresa declara que este producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano. Los ingredientes y el producto final no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS/FÍSICO-QUÍMICOS

Mercurio	máx 0,5mg/kg de peso fresco	<i>Aer. mesófilos</i> <1,0x10 ⁶ ufc/g
Cadmio	máx 1 mg/kg de peso fresco	<i>Enterobacterias</i> <1,0x10 ³ ufc/g
Plomo	máx 0,3 mg/kg de peso fresco	<i>Salmonella</i> Ausencia/25g
Ph	-	<i>Listeria</i> Ausencia/25g
Aw	-	
Histamina	-	

5. POBLACIÓN DE DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número de cajas por capa: 9
 Número de capas por palet: 12
 Número de cajas por palet: 108
 Altura palet total: 210cm + 15 cm palet
 Peso neto palet: 432 kg
 Código EAN 13(bolsa): 8436044487781
 Código EAN 128 (Caja):(01)28436044487785(10)P21-000-00(15)220900(37)108

6.2. Marcado de fechas y otros símbolos

Lote de producción: según corresponda
 Fecha de consumo preferente MM/AAAA
 Utilización del signo "e":

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASE

7.1. Envase

Material: Bolsa plástica
 Peso neto (g)
 Dimensiones [LxA]

7.2. Caja

Material: cartón alimentario
 Peso neto (g): 268
 Dimensiones [LxAxH]: 40x25,4x17,5 cm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. T° de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a temperaturas inferiores -18°C

8.2 Condiciones en el hogar

No recongelar una vez descongelado. Una vez descongelado, debe mantenerse en refrigeración y consumirse antes de 24 horas, previamente cocinado.

8.3. Vida útil

Hasta 18 meses después de la fecha de congelación.

9. MODO DE PREPARACIÓN DEL PRODUCTO (Según etiquetado)

10. INFORMACION NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético	164 kJ / 39 kcal
Grasas	0,8g
de las cuales:	
Acidos Grasos Saturados	0,2g
Hidratos de Carbono	0g
de los cuales:	
Azúcares	0g
Proteínas	7,9g
Sal	1,8g

11. LEGISLACIÓN APLICABLE

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición AECOSAN (www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm) Además, la consultora Corporación Labor subcontratada por NORIBÉRICA, mantiene informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, con noticias e información del sector, así como con los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.