



AFRAMAR, S.L.

Polígono Ind. Parsi

C/ Parsi 5 – 41016 Sevilla

TLF. 954-516022 FAX 954-253060

aframar.sevilla@aframar.es

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO:	CALAMAR ENTERO CONGELADO	
NOMBRE CIENTIFICO	LOLIGO VULGARIS	
TALLA:	GG	35/+ CM
	G	30/35 CM
	M	25/30 CM
	P	20/25 CM
	2P	15/20 CM
	3P	11/15 CM
	4P	<11 CM

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	AFRAMAR S.L.
DIRECCION:	C/ PARSÍ 5, P.I. PARSÍ. 41016, SEVILLA
N.R.S.I.CE	12 0018009/ SE
Nº TELEFONO:	954516022
Nº FAX:	954253060

2. DATOS DEL PRODUCTO TERMINADO

2.1 CARACTERISTICAS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	CALAMAR ENTERO CONGELADO. ENVUELTO UNO A UNO. ENVASADO EN ESTUCHES DE 5-6 KG. 4 ESTUCHES EN CAJA MASTER. EL PRODUCTO DEBE SER COCINADO ANTES DE SER CONSUMIDO
PRESENTACION/FORMATO	ENVUELTO. 4 ESTUCHES / CAJA MASTER.

2.2 INGREDIENTES

INGREDIENTES	Calamar
LISTA ALERGENOS (Enumerar la presencia de alergenosen los ingredientes)	molusco
LISTA OGMs	Libre de OGMs según información de nuestros proveedores

	ALERGENOS		Posibilidad de contaminación cruzada	OBSERVACIONES
	Presencia o ausencia en el producto	ingrediente implicado	SI o NO	Indicar la causa de la contaminación cruzada
Cereales con gluten y productos derivados	AUSENCIA		NO	
crustaceos y productos a base de crustaceos	AUSENCIA		SI	
Huevos y productos a a base de huevos	AUSENCIA		NO	
Pescado y productos a base de pescado	AUSENCIA		SI	
Molusco y productos a base de molusco	PRESENCIA	Calamar	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	AUSENCIA		NO	
Soja y productos a base de soja	AUSENCIA		NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	AUSENCIA		NO	
Frutos de cascara	AUSENCIA		NO	
Apio y productos derivados	AUSENCIA		NO	
Mostaza y productos derivados	AUSENCIA		NO	
Granos de sesamo y productos a base de granos de sesamo	AUSENCIA		NO	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 ppm	AUSENCIA		NO	

2.3 CARACTERISTICAS DE LOS INGREDIENTES

INGREDIENTES/ESPECIF.CALIDAD	ESTADO FISICO/ORIGEN/ESPECIE
CALAMAR	CONGELADO / OCEANO ATLANTICO CENTRO ESTE/ MARRUECOS. ZONA FAO 34/ Loligo vulgaris

2.4 CONDICIONES DE CONSERVACION

Consumir preferentemente antes de 24 meses de la fecha de congelacion. Mantener a menos 18 grados centigrados. Una vez descongelado no volver a congelar.

2.5 DESCRIPCION DE ETIQUETA DE MATERIA PRIMA

INFORMACION EN ETIQUETADO	
Nombre comercial	Modo de conservacion (-18° C)
Nombre cientifico	Peso neto
Zona pesca	Razon social
Talla:	N° RSA.
Fecha de congelacion	
Fecha de consumo preferente	

3. CONTROL DE CALIDAD

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS			
PARAMETRO	LIMITE	METODO ANALITICO	FRECUENCIA MUESTREO
PESO UNIDAD		BALANZA	LOTE
LONGITUD UNIDAD		CALIBRE	LOTE
GLASEO	<5%	BALANZA	LOTE

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
COLOR	PIEL MARRON CHOCOLATE, CARNE BLANCA
SABOR	PROPIO
OLOR	PROPIO DE CALAMAR
TEXTURA	PROPIA

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (TOLERANCIA)	
Aerobios mesofilos	1x10 ⁶ ufc/g
enterobacterias	1x10 ³ ufc/g
salmonella spp	ausencia/25g
shigella spp.	ausencia/25g

4. CONTROLES DE FABRICACION Y ENVASADO

ETAPA	CONTROL	LIMITE
Recepcion mat. Prima	T ^a de recepcion. Caracteristicas fisicas y organolepticas de materia prima	-16°C
Tratamiento	Dosificacion aditivo	Según especificacion
Congelacion	T ^a	-18°C
Glaseo	Calidad del agua. %glaseo	Parametros de agua según legislacion
Envasado	Contenido efectivo	Según norma
Etiquetado	Control correcto del etiquetado	
Almacenamiento	T ^a	-18°C

5. LOGISTICA

ENVASE PRIMARIO	Bolsa polietileno
Composicion	PE
Medidas	
Identificacion etiquetado	No lleva
ENVASE SECUNDARIO	CAJA CARTON
Composicion	Carton reciclado
Medidas(ext)	365X285X93 mm
Peso bruto	5-6 KG
ENVASE TERCIARIO	CAJA CARTON
Composicion	Carton reciclado
Medidas(ext)	607X370X214 mm
Peso bruto	20-24 KG
PALETIZACION	
Nº cajas/ palets	36
nº cajas/fila	4
Nº filas/palet	9
Altura palet	1,8mts.
nº unidades/palet	36
Peso bruto/palet	720-864 KG

EMPRESA	FECHA REVISION	SELLO Y FIRMA
AFRAMAR S.L.	JUNIO 2024	<p>AFRAMAR, S.L.</p> <p>P. I. Parsi C/ Parsi 5 Nº 10 41016 SEVILLA Tlf.: 954 516 122 Fax: 954 253 060 aframar.sevilla@aframar.es</p>