

1. GENERAL

PRODUCTO	
Calamares con tomate casero – REF 8	

DATOS DEL FABRICANTE
Nombre: Rational Food, S.A.
Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España
Teléfono: +34 968163295 / +34 968163297
Fax: +34 968163297
Correo electrónico: gestion@rationalfood.com ; calidad@rationalfood.com
Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Calamar indio “Loligo duvaceli”, acompañado de una salsa de tomate y verduras, elaborada con materias primas de primera calidad, 100% naturales. Envasados en barquetas de plástico termo-selladas de 1.250kg.

Producto pasteurizado y refrigerado 0º-3º.

3. INGREDIENTES

Salsa 58% [tomate frito en AOVE (tomate, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar y glucósido de esteviol), agua, tomate, pimiento frito (pimiento y aceite de oliva virgen extra), espesante: almidón de maíz, cebolla frita (cebolla y aceite de oliva virgen extra), azúcar, ajo frito (ajo y aceite de oliva virgen extra), pimienta negra, perejil y glucósido de esteviol]. Y calamar indio (*Loligo duvaceli*) (**MOLUSCO**) 42%.

Puede contener trazas de **crustáceos y pescado**.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Temperatura de transporte	0-3 ºC
Temperatura de almacenamiento	0-3 ºC
Caducidad	120 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Conservar siempre entre 0 y 3 ° C. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 3 días.
- Realizar algunas perforaciones en el film y calentar a 800w de 3 a 5 minutos en horno microondas.

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Objetivo	Límites máximos
Recuento total aerobios mesófilos	<100	10.000 UFC/g
Enterobacterias	Ausencia/g	10 UFC/g
E. coli	Ausencia/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25g

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	X (PRESENCIA)	Observaciones	Manipulación en fábrica
Cereales que contienen gluten			X
Crustáceos y/o otros derivados		Calamar PUEDE CONTENER TRAZAS	X
Huevos y/o derivados			X
Pescado y/o derivados		Calamar PUEDE CONTENER TRAZAS	X
Cacahuetes y/o derivados			
Soja y/o derivados			X
Leche y/o derivados			X
Frutos de cáscara			X
Apio y/o derivados			X
Mostaza y/o derivados			X
Granos de sésamo y/o derivados			
Sulfitos (concentración > 10ppm)			X
Sulfitos (concentración < 10ppm)			X
Altramucos y/o derivados			
Moluscos y/o derivados	X	Calamar	X

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

No contiene ingredientes modificados genéticamente

9. ENVASADO Y PALETIZACIÓN

E N V A S A D O	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado
	Materiales (Barqueta-Film)	PP/E/PP – PP/PA
	Formato	¼ GN
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	1250 / 1290
	Dimensiones barq. mm.	263 x 157 x 50
P A L E T I Z A D O	Barquetas/uds. por caja	2
	Dimensiones caja mm.	267 x 162 x 115
	P. caja (Neto/Bruto) g.	2500 / 2610
	Cajas por capa/fila	22
	Capas/filas por pallet	12
	Cajas por pallet*	264
	Barquetas/uds. por pallet*	528
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800 x 145
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	660 / 715

*Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad / Consumo preferente	Día/mes/año /// Mes/año
Lote	XXXX, (X último dígito del año; YYY día juliano)
EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059800271
EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059800275

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ/kcal	304 / 72.6
Grasas, g	2.1
de las cuales saturadas, g	0.2
Hidratos de carbono, g	3.3
de los cuales azúcares, g	1.1
Fibra alimentaria, g	0.36
Proteínas, g	10.7
Sal, g	0.92

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	15/07/2024	Actualización valores nutricionales
04	21/01/2025	Aumento de caducidad, de 90 a 120 días