
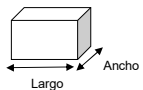
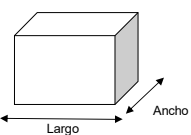
	FICHA TECNICA		Ft. Prod. 539
	RABAS DE CALAMAR		Revisión: 0 Fecha: 25/09/2017
			Página 1 de 2
Referencia:	50000 Rabas de calamar		
Datos de empresa:	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Poligono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es		
Nº RGSA:	12.08.864/SS; 26.07.568/SS		
Aplicación / Modo de empleo:	Rabas de calamar congeladas preparadas para freír		
Tratamiento sufrido durante el procesado:	Limpieza del calamar, prefrutura y posterior congelado del producto.		
Consumidores habituales:	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general.		
Ingredientes:	Calamar (85%) (moluscos), harina de trigo (gluten), aceite de girasol, agua, fécula de patata, harina de arroz, sal y levadura.		
Características organolépticas:	<i>Color:</i> blanquecino, que adquiere un color anaranjado tras la fritura <i>Sabor:</i> salado con ligero toque a mar		
Características microbiológicas:	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g		
Características físicas:	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto congelado		
Características químicas:	Producto libre de agentes químicos.		
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):	Moluscos y cereales que contengan gluten y productos derivados, Puede contener trazas de pescado, soja y mostaza		
Irradiación:	Producto libre de irradiación		
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM		
Presentación, conservación, almacenamiento y transporte			
Formato de envasado:	Bolsa de 2Kg.		
Etiquetado	Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.		
Caducidad	24 meses después de la fecha de fabricación		
Condiciones de almacenamiento	Producto congelado. Conservar a -18°C. No recongelar una vez descongelado, consumir en plazo máximo de 3 días.		
Condiciones de transporte	Transporte a -18°C		

	FICHA TECNICA	Ft. Prod. 539
	RABAS DE CALAMAR	Revisión: 0 Fecha: 25/09/2017
		Página 1 de 2

Información nutricional (en 100 grs):

Producto:	RABAS DE CALAMAR (100G)	
Valor energético	1141 kJ / 274Kcal	
Grasa	17 g	
De las cuales:		
Acidos grasos saturados	1,8 g	
Hidratos de carbono	13,4 g	
De los cuales:		
Azúcares	0,77 g	
Proteínas	15 g	
Sal	2,41 g	

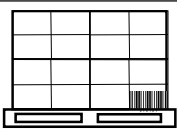
Ficha logística

PN = Peso neto (gr): es el peso del producto PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje L= Longitud A= Anchura AL= Altura 	DUN14: EAN13 + Variable Logística L= Longitud Alto A= Anchura Largo AL= Altura Ancho 
---	---



DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
50000	Rabas de calamar	8425902500007	-	-	-	-	-	18425902500004	1	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255

Rellano: se refiere a cada capa del palet

1
2
3
4



DATOS COMERCIALES		PALETIZACIÓN							
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Rabas de calamar	10	14	140	140	120	80	148	330,7	EUROPALET

Elaborado por: Ana Touceda Fecha y Firma: 10/03/2025 	Revisado por: Iñaki Pascual Fecha y Firma: 10/03/2025 
--	---