



**MENITA.**  
C O M E R C I A L

# Calamar

---



# TENTÁCULOS DE CALAMAR

( DOSIDICUS GIGAS )

PRODUCTO



TALLAS: 0.7/1.3 KG

EMPAQUE



\*Las dimensiones de la caja pueden presentar pequeñas variaciones según el proveedor de cartón.

» INFORMACIÓN TÉCNICA

★ STANDARD QUALITY

ESPECIE	CAPACIDAD POR CONTENEDOR	COLOR DE CARNE
Jibia o Calamar Rojo (Dosidicus gigas)	27 Tons por contenedor	Natural, típico de la especie.
PAÍS DE ORIGEN	MÉTODO DE CAPTURA	OLOR
Perú	Criado en granja / Acuicultura	Normal, característico de la especie y la presentación.
PRESENTACIÓN / FORMA	PIEL	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO
Tentáculos o ramales de Jibia crudos, con piel, sin pico, sin uñas, sin sexuales, congelados en bloque, sin glaseo.	Con piel	-18 °C
TIPO DE ELABORACIÓN	TEXTURA	EMPACADO
Crudo / Congelado en bloque / con piel	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.	Bloque de 10 kg neto, envuelto en lámina de polietileno y dispuesto en saco de polietileno de 20 kg neto (2 x 10 kg).
DURABILIDAD COMERCIAL	GRASA / PANSA	DECLARACIÓN DE INGREDIENTES
24 meses después de la fecha de producción sin interrupción en la cadena de frío.	N / A	No contiene aditivos
PESO NETO	HUMEDAD	CONTENIDO POR CAJA
100%	congelados en bloque, sin glaseo.	20 kg

VULNERABLES (ALÉRGENOS ALIMENTARIOS)

Todas las personas alérgicas a pescados y crustáceos, éste producto es elaborado en líneas que procesan pescados

CERTIFICADOS

Nuestro proveedor cuenta con certificados internacionales que avalan el control de calidad de este producto.

