



Teléfono: 02 – 2277 1277  
 Cel: 7518 7184  
 Correo: contacto@marice.cl  
 Dirección: Javiera Carrera Norte 255  
 La Reina - Santiago

### FICHA TÉCNICA: VAINA CALAMAR

Nombre del Producto	CALAMAR VAINA CONGELADO
---------------------	-------------------------

Especie / Nombre científico	Calamar / <i>todarodes pacificus</i> / <i>illex argentinus</i>	
Planta de Origen	Certificada HACCP	
Tipo de elaboración	Tubo limpio, crudo, congelado	
Calibres	15 – 17 cm, U/10	
Presentación	Congelado IQF	
Rotulación	Cajas de 10 kilos, bolsas de 1 Kilo	
	La información corresponde a lo indicado en el RSA.	
Vida útil	24 meses	
Características físicas	Parámetro	Estándar
	Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal.
	Olor	Normal, característico de la especie y la presentación.
	Color	Natural, típico de la especie.
	Textura	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.
Estándares Microbiológicos	Según lo indicado en el Artículo 171 del RSA, punto 11.2.- PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS CONGELADOS.	
Estándares Químicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Metales pesados: según lo indicado en el Artículo 160 del RSA para Arsénico, y Plomo.</li> <li>▪ Dioxinas y PCBs coplanares: según lo indicado en el Artículo 170 del RSA.</li> <li>▪ Nitrógeno básico volátil total (NBVT) e histamina: según lo indicado en el Artículo 324 del RSA.</li> </ul>	
Condiciones de almacenamiento	Mantener a -18 °C o inferior.	
Condiciones de transporte	Transporte interurbano a -15 °C o inferior (Artículo 190 del RSA) y urbano a -12 ° como máximo (Artículo 191 del RSA).	
Condiciones de manejo	Descongelar bajo condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 5°C). Una vez descongelado no volver a congelar. Vida útil después de descongelado: en refrigerador 0°C a 5°C: 24 a 48 horas.	