



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PULPO CRUDO MAURITANIA (CALIDAD JAPON)
CONGELADO APOLLO AL PESOCódigo de Producto: 000252/ 000342/ 000414/
000415/ 000419/ 000420

Revisión: 00

Fecha de Revisión: 26/04/2023

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	PULPO CRUDO MAURITANIA (CALIDAD JAPON) CONGELADO
Nombre Científico:	OCC Octopus vulgaris
elaborado/envasado en:	MAURITANIA
Método de producción:	CAPTURADO
Arte de pesca:	NASAS Y TRAMPAS
Zona de captura/cria:	ATLANTICO, FAO-34
Marca comercial:	SEGÚN BARCO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto: PULPO CRUDO MAURITANIA (CALIDAD JAPON) CONGELADO APOLLO AL PESO

Ingredientes: PULPO (*Octopus vulgaris*)Talla:
T1 (+4000 GR)
T2 (3000-4000 GR)
T3 (2000-3000 GR)
T4 (1500-2000 GR)
T5 (1200-1500 GR)
T6 (800-1200 GR)
T7 (500-800 GR)Presentación: CRUDO
Vida útil: 24 MESES Peso Neto/escurrido CAJA: peso variable

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto crudo, cocinar totalmente antes de consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alergeno

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:

Nº Cajas/base palet:

Capas palet:

Nº Cajas/palet:

Medidas unidad (Largo x Ancho x Alto)(cm)

Medidas master (Largo x Ancho x Alto)(cm) Según barco

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:

EAN 1 master cartón:

EAN 2 master cartón:



ALÉGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas:	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces		Valor Energético	394 KJ/ 94 KCAL	
Apio y derivados		Grasa totales	0.3 g	
Cacahuetes		de las cuales saturadas	0.1 g	
Gluten		Hidratos de Carbono	0.1 g	
Crustáceos		de los cuales azúcares	0.1 g	
Dióxido de azufre y sulfitos		Proteínas	22.6 g	
Frutos de cáscara		Sal	0.0 g	
Huevo		(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)		
Leche y derivados				
Moluscos	X			
Mostaza y derivados				
Pescado				
Sésamo				
Soja				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones fisico -químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<0.3 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<1.0 ppm
			MERCURIO	<0.5 ppm
			SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
			SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
			SUMA PCB	<75 ng/g

CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	Característica del producto	SABOR	Característica del producto
FORMA	Característica del producto	OLOR	Característica del producto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
<i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes
<i>REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a fármaco en los productos alimenticios de origen animal</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) No396/2005 de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos</i>	
Normativa aplicable:	Etiquetado
<i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006 20 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor</i>	
<i>REG(CE) 432/2012 16 mayo 2012 lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas</i>	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
<i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004 27 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	