

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto:	000252/ 000342/ 000414/ 000415/ 000419/ 000420
	PULPO CRUDO MAURITANIA (CALIDAD JAPON) CONGELADO APOLO AL PESO		Revisión:	00
			Fecha de Revisión:	26/04/2023
	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Nombre Comercial: PULPO CRUDO MAURITANIA (CALIDAD JAPON) CONGELADO			
	Nombre Científico: OCC <i>Octopus vulgaris</i>			
	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 APOLO AL PESO				
Ingredientes: PULPO (<i>Octopus vulgaris</i>)				
Talla: <div>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)</div>				
Presentación: CRUDO		Peso Neto/escurrido CAJA: peso variable		
Vida útil: 24 MESES				
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 alergen				
ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO				
Nº unidades/caja:				
Nº Cajas/base palet:				
Capas palet:				
Nº Cajas/palet:				
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)				
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm) Según barco				
*Paletización susceptible a variaciones				
CÓDIGOS EAN				
Unidad:				
EAN 1 master cartón:				
EAN 2 master cartón:				

ALÉRGENOS 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

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