

**PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO AL VACIO
CONGELADA 150/250 APOLO 4KG**

Código de Producto:

200479

Revisión:

03

Fecha de Revisión:

21/09/2022



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO AL VACIO CONGELADA 150/250
Nombre Científico:	OCC <i>Octopus vulgaris</i>
elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	CAPTURADO
Arte de pesca:	SEDALES Y ANZUELOS / NASAS Y TRAMPAS / REDES DE ARRASTRE/ REDES DE ENMALLE Y SIMILARES
Zona de captura/cria:	ATLANTICO, FAO-27,34
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO AL VACIO CONGELADA 150/250 APOLO 4KG		
Ingredientes:	PULPO (<i>Octopus vulgaris</i>)		
Talla:	150/250	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	AL PESO
Presentación:	AL VACIO	Peso Neto/escurrido CAJA:	4 KG
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 cocido, listo para consumo. 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:

9

Capas palet:

11

Nº Cajas/palet:

99

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

35 x 12 x 5

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

37,5 x 25,6 x 13,9

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:

8412283043889

EAN 1 master cartón:

18412283043886

EAN 2 master cartón:



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas:	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético 394 kJ/ 94 kcal	5
Apio y derivados			Grasas 0,3 g	0
Cacahuetes			de las cuales saturadas 0,1 g	1
Gluten			Hidratos de Carbono 0,1 g	0
Crustáceos			de los cuales azúcares 0,1 g	0
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas 22,6 g	45
Frutos de cáscara			Sal 0,56 g	9
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)

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico -químicas	
LISTERIA	N5	100 ufc/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.3 ppm
SALMONELLA	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<1.0 ppm
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 ppm
E.COLI	N5	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			SUMA PCB	<75 ng/g
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2		
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2		
LISTERIA	N1	AUSENCIA		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
COLOR	Característica del producto		SABOR	Característica del producto, textura suave y blanda
FORMA	Característica del producto		OLOR	Característica del pulpo

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>	