

<div></div>		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto: 200479	
PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO AL VACIO CONGELADA 150/250 APOLO 4KG				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/cría:		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 (LargoxAnchoxAlto)(cm)					35 x 12 x 5
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(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	
Apio y derivados			Grasas	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	0,56 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					
Congelados Apolo, S.L. B-18240838 P.I. Loja VI C/ Apolonio Alcalde Pérez. 5 18300 Loja (Granada) Tel. 958 322 195 NRS 12.00479/GR 26.10670/GR 40.15162/GR 40.064608/GR www.mariscosapolo.com					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)				
Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones físico-químicas	
<i>LISTERIA</i>	<i>N5</i>	100 ufc/g (durante su vida útil)	<b>PLOMO</b>	<0.3 ppm
<i>SALMONELLA</i>	<i>N5</i>	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	<b>CADMIO</b>	<1.0 ppm
Criterio de higiene de los productos			<b>MERCURIO</b>	<0.5 ppm
<i>E.COLI</i>	<i>N5</i>	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS</b>	<3.5 pg/g
<i>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</i>	<i>N5</i>	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b>	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			<b>SUMA PCB</b>	<75 ng/g
<i>AEROBIOS 37°C</i>	<i>N1</i>	10 ufc/cm2		
<i>ENTEROBACTERIAS FECALES</i>	<i>N1</i>	1 ufc/cm2		
<i>LISTERIA</i>	<i>N1</i>	AUSENCIA		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
<b>COLOR</b>	<i>Característica del producto</i>		<b>SABOR</b>	<i>Característica del producto, textura suave y blanda</i>
<b>FORMA</b>	<i>Característica del producto</i>		<b>OLOR</b>	<i>Característica del pulpo</i>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Especificaciones microbiológicas</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Seguridad alimentaria</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislacion alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes</b>
<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 farmaco 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>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Etiquetado</b>
<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>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Materiales y objetos</b>
<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 plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	