



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**PULPO PATA COCIDA BANDEJA GG 250/300 6UN
S.ORO CONGELADA APOL 4X1,5**

Código de Producto:

200765

Revisión:

00

Fecha de Revisión:

27/01/2021



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PULPO PATA COCIDA BANDEJA GG 250/300 (6 UN) S.ORO CONGELADA
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
Zona de captura/cria:	ATLANTICO, FAO-27,34
Marca comercial:	APOLLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	PULPO PATA COCIDA BANDEJA GG 250/300 (6 UN) S.ORO CONGELADA APOL 4X1,5		
Ingredientes:			
Talla:	250/300 6 UN	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	1,35 KG
Presentación:	BANDEJA	Peso Neto/escurrido CAJA:	5,4 KG
Vida útil:	18 MESES		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Modo de conservación:	Conservar a temperatura -18°C
-----------------------	-------------------------------

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir a las 48 horas

Producto cocido, no necesita cocinado. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:	4
Nº Cajas/base palet:	10
Capas/ palet:	7
Nº Cajas/palet:	70
Medidas unidad (LargoXAnchoXAlto)(cm)	32,5 x 22,5 x 5,5
Medidas master (LargoXAnchoXAlto)(cm)	33,7 x 24,3 x 25,2

*Paletización susceptible a variaciones



CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283034672
EAN 1 master cartón:	18412283023079
EAN 2 master cartón:	

ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas:	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	370 KJ/ 87 KCAL
Apio y derivados			Grasa totales	0.8 g
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.3 g
Gluten			Hidratos de Carbono	<1 g
Crustáceos			de los cuales azúcares	<1 g
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	20.0 g
Frutos de cáscara			Sal	1.3 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)

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 fabricación)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricación)	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		

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: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios