

**PATA PULPO COCIDO IQF . ORO "GG" 6/8 UN
4X1.5**

Fecha de Revisión:

14/03/2019

**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

| | |
|-----------------------|--|
| Nombre Comercial: | PATA PULPO COCIDO IQF S. ORO "GG" 6/8 UN |
| Nombre Científico: | <i>Octopus vulgaris</i> |
| País de Origen: | ESPAÑA |
| Método de producción: | CAPTURADO |
| Arte de pesca: | SEDALES Y ANZUELOS |
| Zona de captura/cria: | ATLANTICO CENTRO-ESTE, FAO-34 |
| Marca comercial: | PEPE SANTANDER |

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| | |
|---------------------------|--|
| Descripción del producto: | PATA PULPO COCIDO IQF S. ORO "GG" 6/8 UN |
|---------------------------|--|

| | | | |
|---------------|---|-----------------------------|---------|
| Ingredientes: | PULPO (<i>Octopus vulgaris</i>), SAL, ANTIOXIDANTE (E-301), ACIDULANTE (E-331), MALTODEXTRINA | | |
| Talla: | 6-8 UN | Peso Neto/escurrido UNIDAD: | 1.35 KG |
| Presentación: | COCIDO | 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.

Calentar al baño maría sin sacar del envase, aliñar al gusto. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

| | | | |
|----------------------|----|-----------------|----|
| Nº unidades/caja: | 4 | Nº Cajas/palet: | 70 |
| Nº Cajas/base palet: | 10 | Capas palet: | 7 |

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

| | |
|---------|--|
| UNIDAD: | (01)18412283028333(15)caducidad(3103)001500(30)1(10)lote |
|---------|--|

EAN MASTER CARTON:**ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL**

| | Contiene | Trazas | Por 100 g | %IR (*) |
|------------------------------|----------|-------------------------------|--|---------|
| Altramuces | | | Valor Energético 370 KJ / 87 KCAL | 4 |
| Apio y derivados | | | Grasa totales 0.8 g | 1 |
| Cacahuetes | | de las cuales saturadas 0.3 g | | 1 |
| Gluten | | Hidratos de Carbono <1 g | | <1 |
| Crustáceos | | de los cuales azúcares <1 g | | <1 |
| Dióxido de azufre y sulfitos | | Proteínas 20.0 g | | 40 |
| Frutos de cáscara | | Sal 1.3 g | | 22 |
| Huevo | | OMEGA 3 (EPA+DHA) 0.3 g | | 30 |
| Leche y derivados | | | (*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal) | |
| Moluscos | X | | | |
| Mostaza y derivados | | | | |
| Pescado | | | | |
| Sésamo | | | | |
| Soja | | | | |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

| Especificaciones microbiológicas | | Especificaciones físico -químicas |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| LISTERIA | AUSENCIA /25 g | PLOMO 0.3 ppm |
| SALMONELLA | AUSENCIA / 25 g | CADMIO 1 ppm |
| E.COLI | <10 UFC / g | MERCURIO 0.5 ppm |
| ESTAF. COAGUL.POSITIVO | <100 UFC / g | SUMA DIOXINAS 3.5 pg/g |
| AEROBIOS MESÓFILOS | <1000000 UFC / g | SUMA DIOXINAS Y PCB 6.5 pg/g |
| ENTEROBACTERIAS | <1000 UFC / g | SUMA PCB 75 ng/g |

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 |
| RD 142/2002 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización | |

CLIENTE/PROVEEDOR: .- PEPE SANTANDER

PRODUCTO: 200594 PATA PULPO COCIDO S.ORO IQF GG 6-8 UN 4X1.5

| SUSTANCIA ALERGÉNICA | ¿Presente como ingrediente? | ¿Posible presencia por contaminación? |
|--|-----------------------------|---------------------------------------|
| | SI / NO | SI / NO |
| Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados | NO | NO |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos. | NO | NO |
| Huevos y productos a base de huevo. | NO | NO |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | NO |
| Cacahuates y productos a base de cacahuates. | NO | NO |
| Soja y productos a base de soja. | NO | NO |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | NO | NO |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados. | NO | NO |
| Apio y productos derivados. | NO | NO |
| Mostaza y productos derivados. | NO | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | NO | NO |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (en caso afirmativo, indicar cantidad máx.) | NO | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | SI | |

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS | ¿Presente en el producto? |
|--|---------------------------|
| | SI / NO |
| 1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG. | NO |
| 2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto. | NO |

Cumplimentado por:

MARIA JOSE CAMPOS BERMUDEZ

Fecha:

15/03/2019