

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código de Producto:	200595
	PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO AL VACIO CONGELADA 250/350	Fecha de Revisión:	14/03/2019

	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
	Nombre Comercial:	PATA DE PULPO COCIDO EN SU JUGO AL VACIO CONGELADA 250-350	
	Nombre Científico:	Octopus vulgaris	
	País de Origen:	ESPAÑA	
	Método de producción:	CAPTURADO	
	Arte de pesca:	SEDALES Y ANZUELOS	
	Zona de captura/cría:	ATLANTICO CENTRO-ESTE, FAO-34	
	Marca comercial:	PEPE SANTANDER	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:		PATA DE PULPO COCIDO EN SU JUGO AL VACIO CONGELADA 250/350	
Ingredientes:		PULPO (Octopus vulgaris)	
Talla:	250-350 GR	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	250-350 GR
Presentación:	COCIDO	Peso Neto/escurrido CAJA:	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:	Nº Cajas/palet:	99
Nº Cajas/base palet:	Capas palet:	11

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

UNIDAD:	8412283028343
EAN MASTER CARTON:	(01)18412283028340(15)caducidad(3103)004000(30)1(10)lote

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 fisico-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.	<100 UFC / g	SUMA DIOXINAS	3.5 pg/g
COAGUL.POSITIVO	<1000000 UFC / g	SUMA DIOXINAS Y PCB	6.5 pg/g
AEROBIOS MESÓFILOS	<1000 UFC / g	SUMA PCB	75 ng/g
ENTEROBACTERIAS			

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: 200595 PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO AL VACIO 250-350

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	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</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) 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?
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.	SI / NO 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.	SI / NO NO

Cumplimentado por: MARIA JOSE CAMPOS BERMUDEZ
Fecha: 15/03/2019