



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código de Producto:

201168

PULPO TOPPING COCIDO AL VACIO 0% CONGELADO
APOLO 10X500

Revisión:

01

Fecha de Revisión:

21/02/2024



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PULPO TOPPING COCIDO AL VACIO 0% CONGELADO
Nombre Científico:	OCC Octopus vulgaris
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:	PULPO TOPPING COCIDO AL VACIO 0% CONGELADO APOLO 10X500	
Ingredientes:	PULPO (<i>Octopus vulgaris</i>), SAL, ANTIOXIDANTE(E-301), ESTABILIZANTE(E-331), MALTODEXTRINA	
Tratamiento:	Producto descongelado, lavado con adición de aditivado, cocido en marmita, cortado, envasado al vacío y congelado en tunel.	
Talla:	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	500 GR
Presentación:	AL VACIO	Peso Neto/escurrido CAJA:
Vida útil:	24 MESES	5 KG

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. Una vez descongelado consumir en 48 horas.

Producto cocido, listo para consumo. Por ser la zona de la cabeza del pulpo se recomienda inspección visual antes de servirlo. 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

Envasado	Bolsa metálica PETMET + PE
Nº unidades/caja:	10
Nº Cajas/base palet:	9
Capas palet:	11
Nº Cajas/palet:	99
Unidad (LxAxH)(cm)	30 x 20 x 4
Master (LxAxH)(cm)	37,5 x 25,6 x 13,9

*Paletización susceptible a variaciones



CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283075910
EAN 1 master cartón:	18412283075917
EAN 2 master cartón:	(01)18412283075917(15) aammd(10)lote

ALÉRGENOS

	Contiene		Presente en las instalaciones		Posibilidad de contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y productos derivados		X		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X			X
Moluscos y productos a base de moluscos	X		X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X			X
Huevos y productos a base de huevo		X		X		X
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X		X
Cacahuete y productos a base de cacahuetes		X		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc)		X		X		X
Apio y productos derivados		X		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X		X
Altramujeres y productos a base de altramujeres		X		X		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO ₂)		X		X		X

VALORES NUTRICIONALES

Por 100 g		%IR (*)
Valor Energético	394 kJ/ 94 kcal	5
Grasas	0.3 g	0
de las cuales saturadas	0.1 g	1
Hidratos de Carbono	0,1 g	0
de los cuales azúcares	0,1 g	0
Proteínas	22,6 g	45
Sal	0,56 g	9

(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones físico -químicas	
LISTERIA	N5	100 UFC/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.3 mg/kg
SALMONELLA	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<1,0 mg/kg
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 mg/kg
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/cm ²	SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)	N.A
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 UFC/cm ²		
LISTERIA	N1	AUSENCIA		

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)

Este producto contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característica del producto	SABOR	Característica del producto
FORMA	Característica del producto	OLOR	Característica del producto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria

Normativa aplicable: Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes

REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

REGLAMENTO (CE) 1830/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.

DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios

REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal

REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos

Normativa aplicable: Etiquetado

REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos

REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor

REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas

Normativa aplicable: Materiales y objetos

REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos

REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos