



	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/cría:	ATLANTICO, FAO-27,34		
	Marca comercial:	APOLO		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
Descripción del producto:		PULPO TOPPING COCIDO AL VACIO 0% CONGELADO APOLO 10X500		
Ingredientes:		PULPO (Octopus vulgaris),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:	5 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. Una vez descongelado consumir en 48 horas.				
Producto cocido, listo para consumo. <u>Por ser la zona de la cabeza del pulpo se recomienda inspección visual antes de servirlo.</u> 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 metalica 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 crustaceos		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
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO2)		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 fisico-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 fabricacion)	SUMA DIOXINAS<3.5 pg/g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	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	SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)N.A
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	
LISTERIA	N1	AUSENCIA	

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)
Este producto contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	Característica del producto		SABORCaracterística del producto
FORMA	Característica del producto		OLORCaracterística 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

<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes
<i>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.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</i>	
<i>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.</i>	
<i>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</i>	
<i>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.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, 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>	
Normativa aplicable:	Etiquetado
<i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 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>	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
<i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	