



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO 5X1

Código de Producto:

201041

Revisión:

01

Fecha de Revisión:

20/05/2022



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO
Nombre Científico:	
Elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	
Arte de pesca:	
Zona de captura/cria:	
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:

PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO 5X1

Ingredientes:

35% **PULPO COCIDO** (*Octopus vulgaris*), sal, antioxidante(E-301), estabilizante(E-331) y maltodextrina, 20% **PALITOS DE MAR** (agua, 22% Surimi (carne de **pescado**,estabilizantes:E420,E450,E451,E452), clara de **huevo** rehidratada, almidón (contiene **trigo** sin gluten), aceite de nabina, proteína de **soja**, azúcar, sal, potenciador del sabor: E621, E631, E627;aroma, y colorante: E160c, E120) , 15% **MEJILLON CARNE COCIDO** (*Mytilus chilensis*), 10% **PIMIENTO VERDE**, 10%**PIMIENTO ROJO** Y 10% **CEBOLLITA PERLA**.

(Los aditivos y conservantes pueden variar, ver etiqueta del producto final)

Talla:

Peso Neto/escurrido UNIDAD:

900 GR

Presentación:

EMBOLSADO

Vida útil:

12 MESES (puede variar en función de las caducidades de los ingredientes)

Peso Neto/escurrido CAJA:

4,5 KG

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Modo de conservación:

Conservar a 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 antes de 48 horas

Producto listo para consumir. 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

Nº unidades/caja:

5

Nº Cajas/base palet:

9

Capas palet:

11

Nº Cajas/palet:

99

Medidas unidad (Largo x Anchó x Alto)(cm)

32 x 21 x 2,5

Medidas master (Largo x Anchó x Alto)(cm)

37,5 x 25,5 x 14

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:

8412283067335

EAN 1 master cartón:

18412283067332

EAN 2 master cartón:



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	350 kJ/ 83 kcal
Apio y derivados			Grasas	1.5 g
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.3 g
Gluten			Hidratos de Carbono	5.4 g
Crustáceos			de los cuales azúcares	1.6 g
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	12.1 g
Frutos de cáscara			Sal	0.9 g
Huevo	X			
Leche y derivados				
Moluscos	X			
Mostaza y derivados				
Pescado	X			
Sésamo				
Soja	X			

(*) % 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 ppm
SALMONELLA	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<0.5 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	100-10000 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		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típica del producto	SABOR	Típica del producto
FORMA	Típica del producto	OLOR	Característico del marisco

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
<i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes
<i>REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a fármaco 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 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 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 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	