

<div></div>		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto:		201041	
PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO 5X1				Revisión:		01	
				Fecha de Revisión:		20/05/2022	
<div></div>				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/cría:			
				Marca comercial:		APOLO	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO							
Descripción del producto:				PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO 5X1			
Ingredientes:				<p><u>35% PULPO</u> COCIDO (<i>Octopus vulgaris</i>),sal, antioxidante(E-301), estabilizante(E-331) y maltodextrina, <u>20% PALITOS DE MAR</u> (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) , <u>15% MEJILLON</u> CARNE COCIDO (<i>Mytilus chilensis</i>), <u>10% PIMIENTO VERDE</u>,<u>10%PIMIENTO ROJO</u> Y <u>10% CEBOLLITA PERLA</u>.</p> <p><i>(Los aditivos y conservantes pueden variar, ver etiqueta del producto final)</i></p>			
Talla:				Peso Neto/escurrido UNIDAD:		900 GR	
Presentación:		EMBOLSADO		Peso Neto/escurrido CAJA:		4,5 KG	
Vida útil:		12 MESES (puede variar en funcion de las caducidades de los ingredientes)					
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		<div></div>			
Nº Cajas/base palet:		9					
Capas palet:		11					
Nº Cajas/palet:		99					
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)		32 x 21 x 2,5					
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(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	4		
Apio y derivados			Grasas	1.5 g	2		
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.3 g	2		
Gluten			Hidratos de Carbono	5.4 g	2		
Crustáceos			de los cuales azúcares	1.6 g	2		
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	12.1 g	24		
Frutos de cáscara			Sal	0.9 g	15		
Huevo	X		(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)				
Leche y derivados							
Moluscos	X						
Mostaza y derivados							
Pescado	X						
Sésamo							
Soja	X						

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)				
Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones físico-químicas	
<i>LISTERIA</i>	N5	100 ufc/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.3 ppm
<i>SALMONELLA</i>	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<0.5 ppm
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 ppm
<i>E.COLI</i>	N5	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
<i>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</i>	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
<i>AEROBIOS 37°C</i>	N1	10 ufc/cm2		
<i>ENTEROBACTERIAS FECALES</i>	N1	1 ufc/cm2		
<i>LISTERIA</i>	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 legislacion alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos 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 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 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 plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	