



FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO FINAL

FO 1/03
Rev. 02

PRODUCTO FINAL:	<i>Pulpo</i>		
CÓDIGO:	--	FECHA:	07/12/2016
MODO DE PRESENTACIÓN:	<i>Congelad/Evisceradoo</i>	EN VIGOR/ OBSOLETO:	Vigor
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<i>Pulpo</i>	OTROS NOMBRES:	--

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:

Pulpo eviscerado congelado en pastillas

El pulpo es un molusco cefalópodo de la familia de los Octopodidae. En general es de un tono marrón, pero puede cambiar su color de la piel e incluso la textura, dependiendo del habitat en el que se encuentre. Consta de una gran cabeza, de forma ovalada, donde se encuentran varios aparatos del organismo y de 8 tentáculos, con 2 hileras de ventosas cada uno.

Recomendaciones y advertencias:

-Conservar a temperatura inferior a -18° C

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO ENTERO:

☒



Especie:	<i>Octopus vulgaris</i>	País de origen:	Marruecos ó Mauritania
Zona de captura:	FAO:34	Peso Neto/caja:	30 kg variables
Método de producción	Pesca Extractiva	Arte de Pesca	Arrastre
Principio de vida		Calibres:	
24 Meses a partir de fecha de congelación	T1: >4,5 Kg.	T6: 0,80 - 1,2 kg.	
	T2: 3 - 4,50 kg.	T7: 0,50 - 0,80 kg.	
	T3: 2 - 3 kg.	R1: Mix T1,T2 y T3	
	T4: 1,5 - 2 kg.	R2: Mix T4,T5 y T6	
	T5: 1,2 - 1,5 kg.		

2. INGREDIENTES:

Ingredientes:	
Pulpo y agua	
Alérgenos:	Moluscos
OGM'S (Organismos modificados genéticamente):	No contiene



FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO FINAL

FO 1/03
Rev. 02

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Característicos
Olor:	Característicos
Sabor:	Característicos
Textura:	Característicos

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

Plomo:	1mg/kg (sin víceras)
Cadmio:	1mg/kg (sin víceras)

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos:	1.000.000 ufc
Enterobacterias:	1.000 ufc
Salmonella:	Ausencia

6. ENVASADO Y EMBALAJE

Envase primario:	Bolsa de Plástico				
Envase secundario	Alto caja cm.	Largo caja cm.	Ancho caja cm.	Alto palet cm.	
Caja de Cartón	--	--	--	--	
Peso caja llena Kg. (variable)	Cajas X Base	Numero de Alturas	Cajas X Palet	Peso Palet Kg.	Und. X Palet o Kg. X Palet
30	---	--	--	--	--

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Temperatura:	Congelación -18°C
Vehículo:	Contenedores o camiones autorizados

8. REQUISITOS LEGALES:

CRITERIO INTERNO de microbiología Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91
CRITERIO LEGAL para el cd.Pb Reg 1881/2006 y sus modificaciones



9. OBSERVACIONES:

Indicaciones en el etiquetado:	Consumir cocinado
Sugerencia de elaboración:	
Ingredientes: 800 g de pulpo 150 g de patatas 100 ml de aceite de oliva Pimentón dulce Pimentón picante Una pizca de sal	
Preparación: Poner al fuego una cazuela con agua y una cebolla y cuando rompa a hervir se añade el pulpo. A continuación se sujeta por la cabeza y durante tres veces seguidas, se mete y se saca de la cazuela, antes de soltarlo definitivamente; a esta técnica se le conoce como "asustar el pulpo". El tiempo de cocción depende del tamaño de la pieza; así por ejemplo, un pulpo de 2 kilos se cocinará durante cincuenta minutos. Una vez cocido retiramos del fuego, tapamos la cazuela y se deja reposar unos 15 minutos para evitar que se caiga la piel. En la misma agua de cocer el pulpo, cocemos las patatas, peladas y cortadas en rodajas gruesas. Cuando estén tiernas sacar de la cazuela, escurrir y reservar. A la hora de servir, con una tijera se corta el pulpo en trozos no muy gruesos con ayuda de una tijera, colocando las patatas y los trozos de pulpo en platos individuales de madera. Por último, en el momento de servir se aliña sobre el pulpo un chorro de aceite de oliva y espolvorear con el pimentón dulce, el pimentón picante y abundante sal gruesa.	
	

10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :





11. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Unión Martín S.L. tiene un estricto sistema de homologación de proveedores a los que se les exige un compromiso de aspectos legales de calidad y cumplimiento de las especificaciones internas.

Sin embargo en productos de cross docking no se inspecciona el 100 % de las unidades de venta a la llegada a nuestras instalaciones .