

Ficha técnica de producto

Pulpo Cocido Moyseafood

1. Información General

Denominación comercial:	Tentáculos de pulpo cocido IQF
Nombre científico:	Pulpo Común – <i>Octopus vulgaris</i>
Marca Comercial:	MOYSEAFOOD, S.A.
Forma de obtención:	Pesca extractiva
Zona y subzona de captura:	FAO 34 – Océano Atlántico Centro Este.
Método de pesca:	FPO (Cántaros y trampas) y/o TRAWL (arrastre) y/o LINE (potera).
Ingredientes:	Pulpo
Producido por:	EU Approved ES 12/14983/CA · ES 12/023203/CA – MOYSEAFOOD, S.A.
Fecha de consumo preferente:	18 meses desde la fecha de congelación/lote (indicado en etiquetado)
Instrucciones de conservación:	Mantener por debajo de -18°C/0°F. Una vez descongelado, mantener entre 0°C y 5°C y recomendable consumir antes de 2 días. No recongelar una vez descongelado.
Alérgenos:	Contiene moluscos y trazas de crustáceos

2. Información Nutricional e Información Técnica

Información Nutricional/Fatos nutricionais/Nutrition facts/Valeur nutritive/Nährwert/Informazioni nutrizionali/Výživové hodnoty na/Wartósci odżywcze/Informazione Voedingswaarde per 100g/3,5Oz	
Valor energético/Energy/Valeur énergétique/Energiewert/Valore energetico/Energetická hodnota/Wartość energetyczna/Energie	287 kJ/69 kcal
Grasas/Gorduras totais/Total fat/Lipides/Fett/Grassi/Tuky/Tluszcz/Vetten *De las cuales saturadas/Das quais são saturadas/Saturated fat/Saturés/Davon Gestätigte fettsäuren/Di cui saturi /Z toho nasycené masné kyseliny/w tym tluszcz nasycone/Waarvan verzadigde	0,95 g Trazas-Traças Traces-Spüren Tracce-Alergeny Sporen-Stopy
Hidratos de carbono/Total carbs/Glucides/Kohlenhydrate/Carboidrati/Sacharidy /Węglowodany/Koolhydraten *De los cuales azúcares/Dos quais são açúcares/Sugars/Sucres/Davon Zucker/Zuccheri /Z Toho cukry/Cukry/Waarvan suikers	1,43 g 0 g
Proteínas/Protein/Proteines/Eiweiss/Proteine/Bilkoviny/Bialko/Eiwitten	13,39 g
Sal/Salt/Sel/Salz/Sale/Sól/Sól/Zout	0,03 g

Parámetros microbiológicos fisicoquímicos*	Parámetros y de referencia
Entero Bacterias	Max 10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia /25 g
Aerobios Mesófilos	Max 10 ⁵ ufc/g
Estafilococo Coagulasa Positivo	Max 10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25 g
Detección de Metales (mínimos)	Fe: 3.0 NonFe: 2.5 Inox: 3.5

Legislación aplicable (Salvo derogación)

Real Decreto 135/2010	Reglamento (CE) 2073/2005
Real Decreto 640/2006	Reglamento (CE) 1441/2007
Reglamento (CE) 852/2004	Reglamento (CE) 1881/2006
Reglamento (UE) 1169/2011	Reglamento (UE) 1379/2013

3. Unidad de venta mínima: Caja (Master cartón)*



Ficha técnica de producto Pulpo Cocido Moyseafood

4. Presentación comercial y formatos (Estándar)

Referencia	Formato	100% Peso Neto	Bandejas/Caja	Peso/Caja	Cajas EU/Pallet	Cajas US/Pallet	Medidas Caja (mm)	Peso EU Pallet	Peso US Pallet	Medidas EU Pallet (mm)	Medidas US Pallet (mm)
PATAS 300-400	Bandeja	Fijo (2 kg)	3	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PATAS 200-300	Bandeja	Fijo (1,5 kg)	4	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PATAS 150-200	Bandeja	Fijo (1,5 kg)	4	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PATAS 100-150	Bandeja	Fijo (1,5 kg)	4	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PATAS 70-120	Bandeja	Fijo (1,5 kg)	4	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PATAS 50-100	Bandeja	375 g	16	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PULPO COCIDO TROCEADO 1,5 Kg	Bandeja	Fijo (1,5 kg)	4	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062
PULPO COCIDO TROCEADO 375 g	Bandeja	375 g	16	6 kg	88	120	324x250x239	528 kg	720 kg	1250x760x2062	1200x1000x2062

5. Presentación comercial

Pulpo cocido, listo para el consumo, posicionado en bandejas individuales, termosellado y retractiladas con plásticos de grado alimentario*. Etiquetado y pesado individual en bandeja y caja (unidad mínima de venta). Se presentan en piezas congeladas individualmente y empaquetadas según formato.



6. Información Adicional

* Este producto es un producto transformado de la pesca, conforme a la definición recogida en Art 2.1, del Reglamento UE 852/2004. Nuestros productos están fundamentalmente destinados a profesionales del canal HORECA como público final. Las fichas técnicas de los materiales de envasado del producto están disponibles bajo petición del cliente.

Los resultados de muestreo analítico microbiológico y fisicoquímico aleatorios de producto estarán disponibles bajo petición del cliente. En caso de requerir una analítica específica para su pedido, deberá comunicarlo con antelación suficiente para la emisión de la misma. Los lotes de cada referencia de este producto están compuestos de especies idénticas (*Octopus vulgaris*) que proceden o pueden proceder de zonas de captura diferentes, conforme a lo establecido en Art 35.3 del Reglamento UE 1379/2013. Para ampliar mayor información sobre cada lote de manera específica contáctenos a través de calidad@moyseafood.com

