

GENERAL

Denominación Comercial	PULPO CONGELADO PLACA
Nombre científico	<i>Octopus vulgaris</i>
Código FAO	OCC
Método de producción	Capturado
Capturado en / FAO / Arte de Pesca	Océano Atlántico Centro oriental, FAO 34 Nasas y Trampas
Origen	Marruecos



DENOMINACIÓN DE VENTA

Código/Descripción	Gramaje (g)	Glaseo %	Presentación	Paletizado(cajas/filas)
0333- Pulpo Congelado placa T	+6	4	Placa/HIG	9*8
0334- Pulpo Congelado placa T	5/6	4	Placa/HIG	9*8
0335- Pulpo Congelado placa T	4/5	5	Placa/HIG	9*8
0336- Pulpo Congelado placa T	3/4	5	Placa/HIG	9*8
0337P- Pulpo Congelado placa T	2/3	5	Placa/HIG	9*8
0338- Pulpo Congelado placa T	1/2	6	Placa/HIG	9*8
0339- Pulpo Congelado placa T	0,8/1,2	6	Placa/HIG	9*8
0340- Pulpo Congelado placa T	2 Pzas	6	Placa/HIG	9*8



FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PULPO EN PLACA

INGREDIENTES

Pulpo, sal, estabilizantes E-450, E-450i, corrector de la acidez E-501, E-338, cloruro de calcio E-509.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor Promedio	Por / 100 g		
Energía	299 kJ / 71 Kcal		
Grasas	0.6 g		
De las cuales ácidos grasos saturados	0.36 g		
Hidratos de carbono	<0.5 g		
De los cuales azúcares	<0.1 g		
Proteínas	15.9 g		
Sal	1.10 g		

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Características organolépticas	Estándar	Tolerancia
Color	Blanco -grisáceo	Ligera zona oxidada (parduzco claro y/o anaranjado tenue)
Olor	Fresco sin aromas metálicos	Neutro o nulo
Textura	Compacta y jugosa	Ligeramente blanda
Características fisicoquímicas	Estándar	Tolerancia
Mercurio	< 0,5 ppm	< 0,5 ppm
Cadmio	< 1 ppm	< 1 ppm
Plomo	< 0,3 ppm	< 0,3 ppm
NBVT (mg N/100 g)	≤20	Max 35
<small>Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015, que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de plomo en determinados productos alimenticios - Reglamento CE 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DC de 8 de marzo de 1995. DOCE n° L 97/84 (95/149/CE)</small>		
Características microbiológicas	Estándar	Tolerancia



FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PULPO EN PLACA

M. aerobios mesófilos	1 x 10E6	1 x 10E7
Enterobacterias	1 x 10E3	1 x 10E4
Salmonella	Ausencia/25g	Ausencia/25g

LOTE

Se identifica con el día de proceso correspondiente a la fecha de elaboración al revés (AAMMDD).

ETIQUETADO

Denominación de venta	Lote/Peso Neto / Peso Escurreido
Nombre científico /Código FAO	Fecha de congelación/Fecha de elaboración/Fecha de consumo preferente
Método de producción /Capturado en / FAO / Redes de Pesca/Origen	Modo de conservación
Ingredientes/Alérgenos/Composición Nutricional	Nombre/Razón Social del fabricante y su domicilio. R.G.S.

Reglamento (UE) N° 1169 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CARACTERÍSTICAS

Fecha Consumo Preferente	24 meses a partir de la fecha de elaboración.
Condiciones de Conservación	Mantener entre -18 °C y -20 °C.
Modo de Empleo	Consumir cocinado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Población de destino	Todos los sectores poblacionales, excepto los alérgicos a los alérgenos declarados.

OTROS

ALÉRGENOS	MOLUSCOS, puede contener PESCADO
OMG	Ausencia