

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 00
---	--	--------------------

PRODUCTO FINAL:	<i>Sepiola</i>		
CÓDIGO:	--	FECHA:	05/11/2021
MODO DE PRESENTACIÓN:	<i>Congelado</i>	EN VIGOR/ OBSOLETO:	Vigor
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<i>Sepiola</i>	OTROS NOMBRES:	--

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:			
Molusco cefalópodo de cuerpo corto, en forma de saco, de unos 2 - 5 cm de longitud, midiendo el manto unos 2. El borde dorsal del manto se fusiona a la cabeza entre los ojos. Los tentáculos son de sección subredondeada, con 2 filas de ventosas llegando a 4 - 6 en los extremos de los brazos ventrales. En las mazas tiene 8 fila de ventosas. Recomendaciones y advertencias: -Conservar a temperatura inferior a -18° C			
FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO ENTERO:			
			
Especie:	<i>Sepia SPP</i>	País de origen:	Marruecos / Mauritania
Zona de captura:	FAO:34	Peso Neto/caja:	24-28 kg
Método de producción	Pesca Extractiva	Arte de Pesca	Arrastre
Principio de vida			
24 Meses a partir de fecha de congelación			

2. INGREDIENTES:

Ingredientes:	
Sepiola	
Alérgenos:	Moluscos
OGM'S (Organismos modificados genéticamente):	No contiene

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 00
---	--	--------------------

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
24-28	---	--	--	--	--

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 metales. Reg 1881/2006 y sus modificaciones
--

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 00
---	--	--------------------

9. OBSERVACIONES:

Indicaciones en el etiquetado:	Consumir cocinado
Sugerencia de elaboración:	
Ingredientes: 1kg de Sepiolas 24 mejillones de roca grandes 3 dientes de ajo 2 limones 100 ml de aceite de oliva Perejil fresco Pimienta Sal Salsa mayonesa Preparación: Limpiar las sepiolas y dejarlas escurrir bien; ponerlas en una fuente, sazonarlas con sal, pimienta, zumo de limón y un hilillo de aceite y dejarlas unos minutos. Rascar los mejillones y lavarlos en varias aguas. En una plancha bien caliente, poner los mejillones para que se abran; cuando estén abiertos, desechar una de las valvas, sazonarlos con sal, unas gotas de zumo de limón y unas gotas de aceite; continuar hasta que estén cocidos. En la misma plancha, bien limpia y untada con un poco de aceite, poner las sepiolas, dorarlas por ambos lados y rociarlas de vez en cuando con un hilillo de aceite. La plancha debe estar siempre bien caliente. Colocar las sepiolas en el centro de una fuente de servir, los mejillones alrededor, salpicar todo con ajo y perejil picado fino, rociar con un poco de zumo de limón y nuevamente con un hilillo de aceite, adornar con un limón cortado en cuatro trozos. Servir acompañado de una salsa con mayonesa. También se pueden acompañar con patatas cocidas al vapor. 	

10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :



	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 00
---	--	--------------------

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 .