

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por: DEPARTAMENTO CALIDAD Fecha: 02/02/2021 Edición: V.1 Código Interno: 69010 a 69016
PULPO DE MARRUECOS T1 A T7 C/27 KG APROX.		
PROVEEDOR: GADINVER 2.000, S.L. (MARCA PROVEEDOR)		
PRODUCTO: PULPO MARRUECOS NATURAL SIN GLASEO		
ZONA DE CAPTURA: FAO 34	NOMBRE CIENTÍFICO: <i>Octopus Vulgaris</i>	
CLASIFICACIÓN POR TAMAÑOS: T-1: + 4500 grs/pza. T-5: 1200/1500 grs/pza. T-2: 3000/4000 grs/pza. T-6: 800/1200 grs/pza. T-3: 2000/3000 grs/pza. T-7: 500/800 grs/pza. T-4: 1500/2000 grs/pza. T-8: 300/500 grs/pza.		
ETIQUETADO: En el etiquetado del producto figuran los siguientes datos	Denominación genérica del producto y código 3alfa de la FAO. Zona y Subzona Tipo y Arte de pesca Razón social y dirección de la empresa Ingredientes Peso Fecha de consumo preferente: 24 meses desde congelación Número de lote Condiciones de conservación Alérgenos: (Moluscos) Registro Sanitario del Importador	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a -18ºC. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18ºC.	
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar.	

INGREDIENTES	100% Pulpo Marruecos
ALÉRGENOS	Contiene Moluscos
OGM'S	- Este producto está libre de OGM así como de productos derivados de OGMs, según Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. - Este producto ha sido examinado de la presencia de cuerpos extraños.
ANÁLISIS NUTRICIONAL	Valor Energético (Kj / Kcal): 269.63 / 64.55 Grasas: 1.26 De las cuales saturadas: 0.26 Proteínas: 13.41 Sal: 1.14

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO	Molusco cefalópodo de 8 brazos, robustos, con dos filas de ventosas en cada uno de ellos. Se caracteriza por tener el cuerpo blando con un cerebro bien desarrollado y dos ojos grandes y complejos. Cuerpo uniforme, redondeado, sin aletas y manto rugoso. Puede llegar a crecer hasta 1 metro de alto, aunque generalmente no pasa de 60-80 cm. Color variable, generalmente moteado. Al corte la carne es de color anacarado
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Método de Análisis/Tamaño muestra/límites)	• Tipo de Laboratorio: Externo • Frecuencia de Análisis: Importación Aeróbios Mesófilos: $\leq 10^6$ Enterobacterias: $\leq 10^6$ Salmonella: Ausencia en 25g.