

Ficha técnica de producto

Pulpo Batido Moyseaflood

1. Información General

Denominación comercial:	Pulpo Batido en Flor Congelado IQF.
Nombre científico:	Pulpo Común – <i>Octopus vulgaris</i>
Marca Comercial:	MOYSEAFLOOD, S.A.
Forma de obtención:	Pesca extractiva
Zona y subzona de captura:	FAO 34 – 1.31 Océano Atlántico Centro Este.
Método de pesca:	FPO (Cántaros y trampas) y/o TRAWL (arrastre) y/o LINE (potera).
Ingredientes:	Pulpo, Agua, Sal
Producido por:	EU Approved ES 12/14983/CA · ES 12/023203/CA – MOYSEAFLOOD, 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 horas. No recongelar una vez descongelado. Debe ser perfectamente cocinado previo a su consumo.
Alérgenos:	Contiene moluscos y puede contener trazas de crustáceos
OGM:	Productos elaborados a partir de materias primas NO-OGM

2. Información Nutricional

Información Nutricional/Fatos nutricionais/Nutrition facts/Valeur Nutritive/Nährwert/Informazioni nutrizionali/Výživové hodnoty na /Wartosci odżywcze/Informazione Voedingswaarde per 100g/3,5Oz	
Valor energético/Energy/Valeur énergétique/Energiewert/Valore energetico/Energetická hodnota/Wartość energetyczna/Energie	380 kJ/ 91 kcal
Grasas/Gorduras totais/Total fat/Lipides/Fett/Grassi/Tuky/Tłuszcze/Vetten	1,40 g
*De las cuales saturadas/Das quais são saturadas/Saturated fat/Saturés/Davon Gestätigte fettsäuren/Di cui saturi /Z toho nasycené mastné kyseliny/w tym tłuszcze nasycone/Waarvan verzadigde	0,30 g
Hidratos de carbono/Total carbs/Glucides/Kohlenhydrate/Carboidrati/Sacharidy /Węglowodany/Koolhydraten	1,40 g
*De los cuales azúcares/Dos quais são açúcares/Sugars/Sucres/Davon Zucker/Zuccheri /Z Toho cukry/Cukry/Waarvan suikers	0 g
Proteínas/Protein/Proteines/Eiweiss/Proteine/Bilkoviny/Bialko/Eiwitten	17,90 g
Sal/Salt/Sel/Salz/Sale/Sól/Sól/Zout	0,90 g

Fuente: Base de Datos BEDCA. Source: Spanish Food Composition Database

Parámetros microbiológicos físicoquímicos*	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

Ficha técnica de producto

Pulpo Batido Moyseafood

3. Presentación comercial y formatos (Estándar)

Referencia	Codigo GTIN Caja*	Peso (g)	Piezas/ Caja	Peso/ Caja	Cajas/ EU Palet	Cajas/ US Palet	Medidas de la caja (mm)	Medidas del palet (mm)	Peso/ EU Palet	Peso/ US Palet
Pulpo Batido F000	1843522050089	5000-6000	≈ 2-3	≈ 9 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 600 Kg	≈ 720 Kg
Pulpo Batido F00	1843522050088	4000-5000	≈ 2-3	≈ 9 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 600 Kg	≈ 720 Kg
Pulpo Batido F0	1843522050087	3000-4000	≈ 3-4	≈ 11 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 600 Kg	≈ 720 Kg
Pulpo Batido F1	1843522050086	2000-3000	≈ 4-5	≈ 11 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 600 Kg	≈ 720 Kg
Pulpo Batido F2	1843522050085	1500-2000	≈ 5-6	≈ 9 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 600 Kg	≈ 720 Kg
Pulpo Batido F2x	1843522050084	1000-1500	≈ 8-10	≈ 11 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 700 Kg	≈ 900 Kg
Pulpo Batido F3	1843522050083	~1000	≈ 11-12	≈ 11 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 700 Kg	≈ 900 Kg
Pulpo Batido F3X	1843522050082	~700	≈ 12-15	≈ 11 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 700 Kg	≈ 900 Kg
Pulpo Batido F3XX	1843522050081	~500	≈ 22-24	≈ 11 Kg	64	80	429 x 276 x 234	2030 x 860 x 1100	≈ 700 Kg	≈ 900 Kg

4. Presentación comercial

Pulpo de máxima calidad entero eviscerado, batido en flor. Etiquetado y pesado individual por pieza y caja (unidad mínima de venta) – peso variable. Se presentan en piezas congeladas y empaquetadas individualmente (IQF/IWP – Individual Quick Freezing/Individually Wrapped Pack). **Unidad de venta mínima: Caja (Master cartón)**



5. 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



* Código de Barras de Caja: Simbología GS1-128: IA(01)