|  |
| --- |
| **GENERAL** |
| Denominación Comercial | **PULPO CONGELADO**  |
| Nombre científico | Octopus vulgaris |
| Código FAO | OCC |
| Método de producción | Capturado |
| Capturado en / FAO / Redes de Pesca | Océano Atlántico Centro oriental, FAO 34 Nasas y Trampas |
| Origen | Mauritania |



|  |
| --- |
| **INGREDIENTES** |
| Pulpo  |
| **DENOMINACIÓN DE VENTA** |
| Código/Descripción | Gramaje  | Glaseo % | Presentación |
| 0271 Pulpo Congelado T1 | 4/+ | 0 | - |
| 0272 Pulpo Congelado T2 | 3/4 | 0 | - |
| 0273 Pulpo Congelado T3 | 2/3 | 0 | - |
| 0274 Pulpo Congelado T4  | 1.5/2 | 0 | - |
| 0275 Pulpo Congelado T5  | 1.2/1.5 | 0 | - |
| 0276 Pulpo Congelado T6 | 0.8/1.2 | 0 | - |
| 0277 Pulpo Congelado T7  | 0.5/0.8 | 0 | - |
| 0278 Pulpo Congelado T8 | -0.5 | 0 | - |

|  |
| --- |
| **COMPOSICIÓN NUTRICIONAL** |
| Valor Promedio | Por / 100 g |  |  |
| Energía  | 353 kJ / 84 Kcal |  |  |
| Grasas  | 1.5 g |  |  |
|  De las cuales ácidos grasos saturados  |  0.36 g |  |  |
| Hidratos de carbono | <0.5 g |  |  |
| De los cuales azúcares | <0.10 g |  |  |
| Proteínas  | 18 g |  |  |
| Sal | 1.10 g |  |  |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO** |
| **Características organolépticas** | Estándar |
| Color | Blanco -grisáceo |
| Olor | Fresco sin aromas metálicos |
| Textura | Compacta y jugosa |
| **Características fisicoquímicas** | Estándar |
| Hg | ˂ 0,5 ppm |
| NBVT (mg N/100 g) | ≤20 |
| Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015, que modifica el Reglamento (CE) nº 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 nº L 97/84 (95/149/CE)  |

 |
| **Características microbiológicas** | Estándar |
| M. aerobios mesófilos | 1 x 10E6 |
| Enterobacterias | 1 x 10E3 |
| Salmonella | Ausencia/25g |
|  |  |  |
| **LOTE** |
| Ver etiqueta |
| **ETIQUETADO**  |
| Denominación de venta | Lote/Peso Neto  |
| Nombre científico /Código FAO | Fecha de congelación /Fecha de consumo preferente |
| Método de producción /Capturado en / FAO / Redes de Pesca/Origen | Modo de conservación |
| Ingredientes/Alérgenos | Nombre/Razón Social del fabricante y su domicilio.R.G.S. |
| Reglamento (UE) Nº 1169 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |
|  |
| **CARACTERÍSTICAS** |
| Fecha Consumo Preferente | 24 meses  |
| Condiciones de Conservación | Mantener a-18 ºC  |
| 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** |
| **ALERGENOS** | Moluscos |
| **OMG** | Ausencia |