



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**PULPO PATA COCIDA EN BANDEJA 80/120  
(13/16UN) SERIE ORO CONGELADO APOLO 4X1,5**

Código de Producto:

200252

Revisión:

03

Fecha de Revisión:

30/03/2023



## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                        |  |
|------------------------|--|
| Nombre Comercial:      | PULPO PATA COCIDA EN BANDEJA 80/120 (13/16UN) SERIE ORO CONGELADO                      |
| Nombre Científico:     | OCC <i>Octopus vulgaris</i>  |
| elaborado/envasado en: | ESPAÑA   |
| Método de producción:  | CAPTURADO  |
| Arte de pesca:         | SEDALES Y ANZUELOS / NASAS Y TRAMPAS / REDES DE ARRASTRE/ REDES DE ENMALLE Y SIMILARES |
| Zona de captura/cría:  | ATLANTICO, FAO-27,34   |
| Marca comercial:       | APOLO  |

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

|                           |   |                             |         |
|---------------------------|---|-----------------------------|---------|
| Descripción del producto: | PULPO PATA COCIDA EN BANDEJA 80/120 (13/16UN) SERIE ORO CONGELADO APOLO 4X1,5                     |                             |         |
| Ingredientes:             | PULPO ( <i>Octopus vulgaris</i> ), SAL, ANTIOXIDANTES(E-301), ESTABILIZANTE(E-331), MALTODEXTRINA |                             |         |
| Tratamiento:              | Producto lavado con tratamiento, cocido, congelado y envasado.                                    |                             |         |
| Talla:                    | 13/16 PATAS   | Peso Neto/escurrido UNIDAD: | 1,35 KG |
| Presentación:             | COCIDO  | Peso Neto/escurrido CAJA:   | 5,4 KG  |
| Vida útil:                | 24 MESES  |                             |         |

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

## CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

**Producto cocido, listo para consumo.** Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alérgeno

## ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Envasado                              | Bandeja PET con film retráctil |
| Nº unidades/caja:                     | 4                              |
| Nº Cajas/base palet:                  | 8                              |
| Capas palet:                          | 7                              |
| Nº Cajas/palet:                       | 56                             |
| Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm) | 37,5 x 27,5 x 5                |
| Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm) | 37,5 x 29 x 23,5               |

\*Paletización susceptible a variaciones

## CÓDIGOS EAN

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Unidad:              | 8412283040543  |
| EAN 1 master cartón: | 18412283040540 |
| EAN 2 master cartón: |                |



## ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

|                              | Contiene | Puede contener trazas: | Por 100 g  | %iR (*)         |    |
|------------------------------|----------|------------------------|--|-----------------|----|
| Altramuces                   |          |                        | Valor Energético   | 394 kJ/ 94 kcal | 5  |
| Apio y derivados             |          |                        | Grasas   | 0,3 g           | 0  |
| Cacahuetes                   |          |                        | de las cuales saturadas  | 0,1 g           | 1  |
| Gluten                       |          |                        | Hidratos de Carbono  | 0,1 g           | 0  |
| Crustáceos                   |          |                        | de los cuales azúcares   | 0,1 g           | 0  |
| Dióxido de azufre y sulfitos |          |                        | Proteínas  | 22,6 g          | 45 |
| Frutos de cáscara            |          |                        | Sal  | 0,56 g          | 9  |
| Huevo                        |          |                        | (*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 200 Kcal) |                 |    |
| Leche y derivados            |          |                        |  |                 |    |
| Moluscos                     | X        |                        |  |                 |    |
| Mostaza y derivados          |          |                        |  |                 |    |
| Pescado                      |          |                        |  |                 |    |
| Sésamo                       |          |                        |  |                 |    |
| Soja                         |          |                        |  |                 |    |

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

| Criterio de seguridad alimentaria                              |           |   | Especificaciones fisico-químicas |            |
|--|-----------|---|----------------------------------|------------|
| <b>LISTERIA</b>  | <b>N5</b> | 100 ufc/g<br>(durante su vida útil)         | <b>PLOMO</b>                     | <0.3 mg/kg |
| <b>SALMONELLA</b>  | <b>N5</b> | AUSENCIA / 25 g<br>(durante su vida útil)   | <b>CADMIO</b>                    | <1.0 mg/kg |
| Criterio de higiene de los productos                           |           |   | <b>MERCURIO</b>                  | <0.5 mg/kg |
| <b>E.COLI</b>  | <b>N5</b> | 1-10 ufc/g<br>(Fin proceso fabricacion)     | <b>SUMA DIOXINAS</b>             | <3.5 pg/g  |
| <b>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</b>                                  | <b>N5</b> | 100-1000 ufc/g<br>(Fin proceso fabricacion) | <b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b>       | <6.5 pg/g  |
| Verificación de la limpieza<br>CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES |           |   | <b>SUMA PCB</b>                  | <75 ng/g   |
| <b>AEROBIOS 37°C</b>   | <b>N1</b> | 10 ufc/cm2                                  |                                  |            |
| <b>ENTEROBACTERIAS<br/>FECALES</b>                             | <b>N1</b> | 1 ufc/cm2                                   |                                  |            |
| <b>LISTERIA</b>  | <b>N1</b> | AUSENCIA                                    |                                  |            |

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)  
Este producto contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|              |                             |              |   |
|--------------|-----------------------------|--------------|---|
| <b>COLOR</b> | Característica del producto | <b>SABOR</b> | Característica del producto, textura suave y blanda |
| <b>FORMA</b> | Característica del producto | <b>OLOR</b>  | Característica del pulpo                            |

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

|  |  |
|--|--|
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Especificaciones microbiológicas</b>                          |
| <i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>   |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Seguridad alimentaria</b>                                     |
| <i>REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>  |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes</b> |
| <i>REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>   |  |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</i>   |  |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1830/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.</i> |  |
| <i>DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes</i>                                   |  |
| <i>REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.</i>  |  |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>  |  |
| <i>REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal</i>  |  |
| <i>REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos</i>   |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Etiquetado</b>  |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>  |  |
| <i>REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor</i>  |  |
| <i>REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas</i>   |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Materiales y objetos</b>                                      |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>  |  |
| <i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>  |  |