



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

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característica del producto	SABOR	Característica del producto, textura suave y blanda
FORMA	Característica del producto	OLOR	Característica del pulpo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes
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.	
REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente	
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.	
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	
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.	
REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios	
REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal	
REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos	
Normativa aplicable:	Etiquetado
REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos	
REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor	
REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	
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	