

MERPACIFICO NORTE	FICHA TÉCNICA PULPO COCIDO CONGELADO (BOMBONERA)	Ref.: FT 13 Edición: 1 Fecha: 11/12/2023
--------------------------	---	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación: Pulpo cocido congelado.	Nombre científico: <i>Octopus vulgaris</i>
Ingredientes: Pulpo, agua (10% glaseo) y sal.	Alérgenos: <u>Moluscos</u> . Puede contener trazas de <u>pescado</u> y <u>crustáceos</u> .
Método de producción: Pesca extractiva	Arte de pesca: Nasas, trampas y/o redes de arrastre.
Origen: Atlántico Centro-Oriental	Zona de captura: FAO 34
Vida útil: 548 días	Almacenamiento/ distribución: mantener a <-18°C. Producto congelado, no volver a congelar.
Población de destino: Toda la población excepto alérgicos.	OGM: Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente.

PROCESADO, FORMATO Y PRESENTACIÓN

<p>Pulpo descongelado, cocido con sal, posteriormente cortado y embandejado, congelado en espiral de congelación, glaseado y finalmente envasado.</p> <p>El producto se puede presentar los siguientes formatos: 6 patas (1,5 Kg), 8 patas (1,5 Kg), 10 patas (1 Kg y 1,5 Kg), 12 patas (1,5 Kg). El peso es peso bruto, ya que poseen un 10% de glaseo.</p>	<p>Envasado en bandeja de plástico y film retráctil.</p>
--	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100 g)

Valor energético	85 kcal / 360 KJ
Proteína	18,44 g
Grasa total	<1,5 g
de las cuales saturadas	0,35 g
Hidratos de Carbono	2,72g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Sal	0,85 g

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Característico del producto
Olor: Característico del producto fresco. Sin olor extraño.
Color: Exterior rojizo intenso, interior blanco

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

Plomo: < 0,3 mg/Kg
Cadmio: < 1 mg/kg
Mercurio: < 0,3 mg/Kg

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g
Salmonella spp: Ausencia en 25 g
E.Coli : <10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos: <10 ³ ufc/g

MODO DE EMPLEO Y CONSUMO

<p>Dejar descongelar en el frigorífico. Una vez descongelado consumir en un plazo máximo de 24 horas. Una vez descongelado:</p> <p style="padding-left: 40px;">Sacar del envase, ponerlo en un plato y calentar al microondas 1 min a potencia media, condimentar al gusto.</p> <p style="padding-left: 40px;">Sacar del envase y calentar en la sartén, finalmente condimentar al gusto.</p>

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del consejo, de 11 de diciembre, sobre organización común de los mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura y sus modificaciones.

Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de productos de la pesca, de acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones.