

MERPACIFICO NORTE	FICHA TÉCNICA PULPO EN SU JUGO CONGELADO	Ref.: FT 05 Edición: 2 Fecha: 18/12/2023
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Denominación: Pulpo en su jugo	Nombre científico: <i>Octopus vulgaris</i>	
Ingredientes: Pulpo.	Alérgenos: Moluscos . Puede contener trazas de pescado y crustáceos .	
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. Una vez descongelado 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		
Pulpo descongelado, cortado y envasado, posteriormente es cocido y congelado. El producto se puede presentar entero o sólo patas.	Envasado al vacío en bandejas o bolsas (film) mediante termo-sellado y/o skin. El producto está disponible en diferentes formatos con distintos pesos.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100 g)		
Valor energético	84 kcal / 356 KJ	
Proteína	19,24 g	
Grasa total	<1,5g	
de las cuales saturadas	0,31 g	
Hidratos de Carbono	1,72 g	
de los cuales azúcares	<0,5 g	
Sal	0,77 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		
Dejar descongelar en el refrigerador. Una vez descongelado consumir en un plazo máximo de 24 horas. Sacar del envase, ponerlo en un plato y calentar al microondas 1 min a potencia media, condimentar al gusto Sacar del envase y calentar en la sartén. Pinchar el envase y calentar el producto al microondas durante 1 min a potencia media, sacar del envase y depositar el producto en un plato y condimentar al gusto.		
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.