

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Cód: FR-01-MPC
			Fecha Aprob: 27/06/23
			Revisión: 04
CÓDIGO:	FT-89-0101	ÚLTIMA REVISIÓN:	04
FECHA DE APROBACIÓN DE LA ÚLTIMA REVISIÓN			15/09/23

DENOMINACIÓN COMERCIAL	SEPIA ORIENTAL/ SEPIA LABIADA / SEPIA FARAÓNICA ENTERA LIMPIA CONGELADA
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Sepia aculeata/ lycidas/ pharaonis</i>
FOTO	
ORIGEN/ ZONA DE CAPTURA	<p>Capturado en el Océano Índico Occidental (FAO 51)</p> <p>Capturado en el Océano Índico Oriental (FAO 57)</p> <p>Capturado en el Océano Pacífico centro-oriental (FAO 77)</p>
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva
ARTES DE PESCA	Redes de arrastre
MARCA COMERCIAL	BICO DE MAR / Marca de proveedor
TAMAÑOS Y FORMATOS	U/1 , 1/2, 2/4, 5/7, 8/12, 13/20, 20/40, 40/60, 60/Up
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	Acondicionado en bolsa plástica de 1Kg de peso neto con glaseo (10x1Kg) ó 10Kg IQF y caja de cartón
INGREDIENTES	Sepia (molusco), sal, antioxidantes (E-330, E-331)
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	DÍA/MES/AÑO (DDMMAA), N.º de lote de proveedor o Código de producto-000/nº pedido
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de congelación
MODO DE CONSERVACIÓN	Condiciones de almacenamiento y transporte: Mantener a – 18º C. Una vez descongelado, no volver a congelar
USO PREVISTO	Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a moluscos ó alguno de sus otros ingredientes. Descongelar y cocinar como un producto fresco.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM

ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS*
Glúten		X	
Crustáceos			X
Altramuz		X	
Moluscos	X		
Huevo		X	
Pescado			X
Cacahuete y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Leche		X	
Frutos secos		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (E-223) Metabisulfito sódico (>10 mg/Kg)		X	
OGM		X	

*No presente en el producto pero sí usado en la factoría.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g

	PARÁMETROS	VALORES
INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100g	Valor Energético	Esta información varia según especie y proveedor
	Grasas:	
	-de los cuales ácidos grasos saturados	
	Hidratos de Carbono:	
	-de los cuales azúcares	
	Proteínas	
	Sal	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Brillante, húmedo y con ausencia de pigmentación extraña
OLOR	Característico de la especie
SABOR	Característico de la especie
TEXTURA	Característica de la especie (consistencia firme)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

% DE AGUA DE GLASEO	20,00 %
RESTOS DE VÍSCERAS	Ausencia
CUERPOS EXTRAÑOS (Metal, vidrio, madera....)	Ausencia

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
MERCURIO (Hg)	≤0,3 mg/Kg
CADMIO (Cd)	≤1,0 mg/Kg
PLOMO (Pb)	≤ 0,3 mg/Kg
MELAMINA	≤ 2,5 mg/Kg
HAP's	Benzopireno: 5 µg/kg Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno: 30 µg/kg
DIOXINAS Y PCB's	Suma de dioxinas (EQT, PCDD/F- OMS): 3,5 µg/g peso fresco Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas: 6,5 µg/g peso fresco (EQT, PCDD/F-PCB-OMS): Suma PCB (28,52,101,138,153,180): 75 ng/g de peso en fresco

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
Aerobios mesófilos	1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	10.000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	No detectado/25 g
<i>Listeria monocytógenes</i>	No detectado/25 g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	100 ufc/g

* Límites establecidos basados en la aplicación del Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (modificado por el Reglamento 1441/2007 y el Reglamento 229/2019) y el el Reglamento UE 2023-915 relativo a límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y que deroga al Reglamento 1881-2006

SELLO DE FESBA,S.L. | FIRMA DEL RESPONSABLE DE CALIDAD



TALLÓS, S/N -15981 DODRO
A Coruña. ESPAÑA
T: +34 981 802 212
www.fesba.net

