

**ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DETERMINACIÓN DE USO**A.APPCC-02
Revisión: 2
Fecha: Febrero 2019

PRODUCTO:	CALLO DE SEPIA MARROQUÍ 1200/2000	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	SEPIA. La sepia común es un cefalópodo de unos 20 a 40 centímetros de largo aproximadamente, su cuerpo es oval, gris-beige, con reflejos malvas. Ligeramente aplanado y la cabeza está provista de 10 tentáculos irregulares, de los que 2 se distinguen por su largura. El cuerpo, casi rodeado por completo de aletas, presenta en su interior una parte dura o concha de naturaleza calcárea y en forma de quilla. Al igual que otros cefalópodos, cuenta con una bolsa de tinta. Pertenece a la clase Cephalopoda, a la familia Sepiidae. Nombre científico: <i>Sepia Officinalis</i> . Aw. 0,974 Ph. 7,5	
INGREDIENTES:	Sepia, agua (10%), sal, antioxidantes (E-330, E-331).	
ALERGENOS:	Los propios del producto, molusco. Puede contener trazas de pescado y /o crustáceo	
OMG'S:	No contiene	
ORIGEN:	Océano Atlántico Centro-Este. FAO 34 Marruecos Capturado Arte de pesca: Redes de arrastre.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	Valores nutricionales por 100 g de producto Valor Energético 206 KJ 48 Kcal Grasas 0 g de las cuales - saturadas 0g Hidratos de Carbono 1,1 g de los cuales - azúcares 0 g Proteínas 11 g Sal 0,31 g	
PROCESADO:	Pelado Eviscerado Tratamiento con 12 horas de químico + sal (reducción en un 50% respecto muestras enviadas.) Baño con agua Ultracongelación Glaseo 10 %	
ENVASADO:	Lámina plástica. Caja Master (385X330X200) Tamaño sepia: 1200/2000 g Peso neto : 7 Kg. Peso neto escurrido: 6,3 kg	
EMBALAJE:	Caja Master (385X330X200) mm Palet 80 x 120: 59 cajas / palet	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Cámara de refrigeración (-18 °C)	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:	Transporte frigorífico (-18 °C)	
VIDA ÚTIL:	18 meses	
USO ESPERADO:	Consumo previa descongelación y tratamiento térmico.	
CONSUMIDOR FINAL:	Público en general a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados en el apartado de alérgenos.	
INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO:	Nombre comercial Nombre científico Método producción Zona captura Arte de pesca Fecha consumo preferente Fecha congelación Condiciones de conservación Registro sanitario. País Origen	
El producto cumple con el Reglamento (CE) 178/2002, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, Reglamento (CE) 854/2004, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 1881/2006 y sus modificaciones posteriores, y con el resto de normativa europea y española aplicable. * Parámetros microbiológicos, contaminantes, NBVT y histamina según Anexo A.APPCC-08		
Fecha última Actualización:	23/12/2020	Fecha última Revisión: 23/12/2020