



CABEZA DE PULPO COCIDA ENTERA Y PASTEURIZADA FRESCA

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Descripción del producto

Cabeza de pulpo cocida entera y pasteurizada fresca en bolsas de mínimo 500 gr

Descripción del proceso

Descongelación-corte y limpieza girando las cabezas para que no quede suciedad-envasado-cocción-pasteurización

Ingredientes

Pulpo-OCC (*Octopus vulgaris*) y **molusco.**



ZONA DE CAPTURA FAO 34/FAO 37 (indicado en etiqueta)

ARTE DE PESCA Pesca extractiva/Nasas y trampas

Peso mínimo 500 gr/bolsa, peso mínimo 2.5 kg/estuche

Estructura y características

Microbiología Reg. 2073/2005

Parámetro	n	c	m	M	Observaciones
Listeria	5	0			Ausencia en 25g

Contaminantes Reg. 1881/2006

Parámetro	Contenido máximo		
Plomo	0,3 mg/Kg		
Cadmio	1,0 mg/Kg		
Mercurio	0,5 mg/Kg		
Benzopirenos	5,0 µg/Kg		
Dioxinas y PCB's	Suma de dioxinas	Suma de dioxinas y PCB's similares a las dioxinas	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180
	3,5 pg/g	6,5 pg/g	75 ng/g

Ausencia de cuerpos extraños

Procesos tecnológicos

Corte , envasado y cocción .

Envasado y embalaje

Bolsas de mínimo 500 gr
Estuche de mínimo 2.5 kg. Con 5 bolsas
Palé de 8 estuches por base y 10 alturas

Condiciones de almacenamiento y distribución	
Almacenar 0-5°C Distribuir 0-5°C	
Condiciones de uso	
Calentar con el film y consumir	
Vida útil 90 días	
Población de destino: Población general. No apto para alérgicos a moluscos	
Declaración de alérgenos: Molusco	
OGM'S	
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente	
Datos del productor	
NOMBRE EMPRESA	WONDERFISH S.L
DIRECCIÓN	Ctra En Corts 231, Nave multiservicios 16-18 Mercavalencia, 46013 Valencia
REGISTRO SANITARIO	12.023840/V
TELÉFONO/MAIL	673 220 903 wonderfish@wonderfish.eu
PÁGINA WEB	
Revisión: Enero 2021	