

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

PRODUCTO:	SEPIA CONGELADA		
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 Offinialis</i> .		
INGREDIENTES:	Sepia.		
ALERGENOS:	Los propios del producto, molusco.		
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 330 KJ/100g 79 Kcal./100g Grasas 0,36% Hidratos de Carbono 1,18% Proteínas 17,85%		
PROCESADO:	A bordo Ultracongelación		
ENVASADO:	Lámina plástica. G (350 - 450 gr) Caja Master (590x340x190) M (275 - 350 gr) Número de piezas según calibre. P (225 - 275 gr) 28 Kg aprox. 2P (175 - 225 gr) (La Caja Master contiene en su interior 2-4 bloques) 3P (125 - 175 gr) 4P (75 - 125 gr)		
EMBALAJE:	Palet 80 x 120: 4 base x 8 altura Palet 100 x 120: 5 base x 8 altura		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Cámara de refrigeración (-18 °C)		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:	Transporte frigorífico (-18 °C)		
VIDA ÚTIL:	24 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 Fecha consumo preferente Nombre científico Fecha congelación Método producción Condiciones de conservación Zona captura Registro sanitario. Arte de pesca 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:	14/02/2019	Fecha última Revisión:	14/02/2019