FICHA TÉCNICA CHOCO SUCIO I.W.P.

Edición: 1
Fecha: 30/01/2023

PRODUCTO

Denominación comercial:	Choco / sepia sucia I.W.P.
Familia:	Seppidae
Denominación científica:	*Sepia officinalis*
Caladero:	Mauritania
Zona FAO:	34 Atlántico Centro - Este

MÉTODO PESCA

Pesca extractiva:	Redes de arrastre de fondo de puertas. OTB
Elaboración:	Recepción. Lavado, añadir conservante, clasificado y envolver I.W.P. Ultracongelación en tunel 12 horas a -45ºC Cierre manual con precinto y conservación en cámara a -20ºC
Clasificación tamaños:	100 - 200 g 200 - 350 g 350 - 500 g

PRESENTACIÓN

Caja:	Cartón ondulado a 6 kg netos.
Fleje:	Precinto adhesivo
Plástico:	Láminas plástico polietileno. 75g/caja para el 100/200g. 117g/caja para el 200/350 y 84g/caja para el 350/500
Etiquetado:	Cumple la legislación vigente según normativa REAL DECRETO 1169/2011
Paletización:	96 cajas en base de 8 y 12 de altura asentadas palet europeo. Caja 39,5 x 12,4 x 29 cms

MANTENIMIENTO

Mantener en cámara frigorífica de -18ºC a -22ºC con el envase debidamente cerrado

CONSUMO

Consumir preferentemente 24 meses a partir de la fecha de congelación
Sepia officinalis es apto para el consumo humano de acuerdo con legislación comunitaria
Una vez descongelado, consumir en 24 horas. No volver a congelar

DESTINACIÓN PRODUCTO Y USO ESPERADO

Destinación producto: grandes superficies, mayoristas y minoristas
Uso esperado: descongelar y cocinar

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:	OLOR	propio y característico del producto
	COLOR	carne blanca
	TEXTURA	piel suave y firme
	SABOR	propio y característico del producto
Fisico-Químicas:	Niveles de metales pesados no sobrepasa los límites, Reg. CE 1881/2006 s.m.i.	
	OGM	no contiene
	Aditivos	Conservantes E-331 y E-330
	Alergénicos	**MOLUSCOS**
	Trazas	Fabricado en una planta en la que se manipula pescado y crustaceo

CARACTERÍSTICAS MICROBILOGICAS

El recuento de Fª Enterobacteriaceae son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10^3 UFC/g).
El recuento de Aeróbicos Mesófilos son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10^6 UFC/g).
Los niveles de Salmonella spp y Shigella spp son inferiores a los estipulados por la legislación (Ausencia en 25g).

VALORES NUTRICIONALES CONTENIDOS EN 100 g

Valor energético: 205 KJ/ 49 Kcal	Hidratos de carbono: 0,08 g	Sal: 2,20 g
Grasa total: 1,06 g	De los cuales son azúcares: <0,1 g	
De las cuales son grasas saturadas: 0,42 g	Proteinas: 9,70 g	