

	<b>ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DETERMINACIÓN DE USO</b>	A.APPCC-02 Revisión: 2 Fecha: Febrero 2019										
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SEPIA LIMPIA MARROQUÍ 300/400</b>											
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	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											
<b>INGREDIENTES:</b>	Sepia, agua (10%), sal, antioxidantes (E-330, E-331).											
<b>ALERGENOS:</b>	Los propios del producto, molusco.											
<b>OMG'S:</b>	No contiene											
<b>ORIGEN:</b>	Océano Atlántico Centro-Este. FAO 34 Marruecos Capturado Arte de pesca: Redes de arrastre.											
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</b>	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											
<b>PROCESADO:</b>	Pelado Eviscerado Tratamiento con 12 horas de químico + sal (reducción en un 50% respecto muestras enviadas.) Baño con agua Ultracongelación Glaseo 10 %											
<b>ENVASADO:</b>	Lámina plástica. Caja Master (436x247x117) Tamaño sepia: 300/400 g Peso neto : 5 Kg. Peso neto escurrido: 4,5 kg											
<b>EMBALAJE:</b>	Caja Master (436x247x117) mm Palet 80 x 120: <b>100</b> cajas / palet											
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	Cámara de refrigeración (-18 °C)											
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:</b>	Transporte frigorífico (-18 °C)											
<b>VIDA ÚTIL:</b>	18 meses											
<b>USO ESPERADO:</b>	Consumo previa descongelación y tratamiento térmico.											
<b>CONSUMIDOR FINAL:</b>	Público en general a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados en el apartado de alérgenos.											
<b>INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO:</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Nombre comercial</td> <td>Fecha consumo preferente</td> </tr> <tr> <td>Nombre científico</td> <td>Fecha congelación</td> </tr> <tr> <td>Método producción</td> <td>Condiciones de conservación</td> </tr> <tr> <td>Zona captura</td> <td>Registro sanitario.</td> </tr> <tr> <td>Arte de pesca</td> <td>País Origen</td> </tr> </table>		Nombre comercial	Fecha consumo preferente	Nombre científico	Fecha congelación	Método producción	Condiciones de conservación	Zona captura	Registro sanitario.	Arte de pesca	País Origen
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:	22/11/2019	Fecha última Revisión: 22/11/2019										