



PATA DE PULPO PASTEURIZADA Y REFRIGERADA 150/200 g

Descripción del producto

Pata de pulpo pasteurizada y refrigerada 150-200 g/pata

Descripción del proceso

Descongelación-lavado-corte-envasado-cocción horno-enfriamiento-etiquetado-refrigeración-encajado-expedición

Ingredientes

Pulpo (*Octopus vulgaris*) y molusco



ZONA DE CAPTURA	FAO 34/FAO 37 (indicado en etiqueta)
ARTE DE PESCA	Pesca extractiva/Nasas y trampas
PESO	150/200 g

Estructura y características

Pata pulpo pasteurizada y refrigerada

Microbiología Reg. 2073/2005

Parámetro	n	c	m	M	Observaciones
Listeria	5	0			Ausencia en 25g
Salmonella	5	0			Ausencia en 25g
E. coli	5	2	1	10	Ufc/g
Estafilococos coagulasa +	5	2	100	1000	Ufc/g

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



Valor nutricional (por cada 100 g)

Valor energético	Grasas totales	De las cuales saturadas	Hidratos de carbono	De los cuales azúcares	Proteínas	Sal
368 kj/87 kcal	0.8 g	0,21g	0.19g	0.19g	19.7g	0.41g

Características organolépticas

Color: Característico del pulpo, rojizo
Olor: Característico del pulpo, olor a mar
Sabor: Característico del pulpo
Textura: Firme y algo gelatinosa



Procesos tecnológicos

Pasteurización y refrigeración

Envasado	Embalaje
Film termosellado al vacío	10 unidades patas pulpo 150-200g/ caja cartón 8 cajas/fardo 36 fardo /palet

PRODUCTO PRODUCIDO A ATMÓSFERA 0

Código EAN 13 estuche

8436573672412

Condiciones de almacenamiento y distribución

Almacenar ≤ 4°C
Distribuir ≤ 4°C

Condiciones de uso

Calentar y consumir

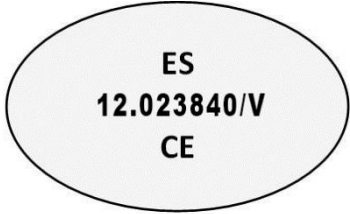
Vida útil: 180 días

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	WONDER FISH S.L
DIRECCIÓN	Polígono Industrial Masía del juez. C/dels Ferrers, 5 46900 Torrent-Valencia
REGISTRO SANITARIO	
TELÉFONO/MAIL	0034 697149083 calidad@wonderfish.eu
PÁGINA WEB	www.wonderfish.es

Última revisión: Junio 2021

WONDER FISH S.L.

Del mar a su mesa

100% Natural

Sin conservantes

Sin colorantes