



## PATA DE PULPO PASTEURIZADA Y REFRIGERADA 200/250 g

### Descripción del producto

Pata de pulpo pasteurizada y refrigerada 200-250 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	<b>200/250 g</b>

### Estructura y características

#### Pata pulpo pasteurizada y refrigerada

Microbiología Reg. 2073/2005

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

Contaminantes Reg. 1881/2006

Parámetro	Contenido máximo		
<b>Plomo</b>	0,3 mg/Kg		
<b>Cadmio</b>	1,0 mg/Kg		
<b>Mercurio</b>	0,5 mg/Kg		
<b>Benzopirenos</b>	5,0 µg/Kg		
<b>Dioxinas y PCB's</b>	<b>Suma de dioxinas</b>	<b>Suma de dioxinas y PCB's similares a las dioxinas</b>	<b>Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180</b>
	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 200-250g/ 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

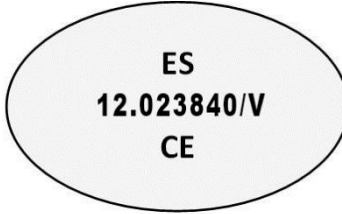
**Vida útil:** 180 días

**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

<b>NOMBRE EMPRESA</b>	WONDER FISH S.L
<b>DIRECCIÓN</b>	Polígono Industrial Masía del juez. C/dels Ferrers, 5 46900 Torrent-Valencia
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	
<b>TELÉFONO/MAIL</b>	0034 697149083 calidad@wonderfish.eu
<b>PÁGINA WEB</b>	<a href="http://www.wonderfish.es">www.wonderfish.es</a>

Última revisión: Junio 2021

**WONDER FISH S.L.**

**Del mar a su mesa**

100% Natural

Sin conservantes

Sin colorantes