

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

<b>PRODUCTO:</b>	<b>MONGO CONGELADO K6</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> .	
<b>INGREDIENTES:</b>	Mongo (sepia officinalis)	
<b>ALERGENOS:</b>	Los propios del producto, molusco.	
<b>OMG'S:</b>	No contiene	
<b>ORIGEN:</b>	Océano Atlántico Centro-Este. FAO 34 Capturado Arte de pesca: Redes de arrastre.	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</b>	Valores nutricionales por 100 g de producto  Valor Energético 336 KJ 81 Kcal Grasas 1 g de las cuales - saturadas 0,2 g Hidratos de Carbono 0 g de los cuales - azúcares 0 g Proteínas 17,6 g Sal 0,95 g	
<b>PROCESADO:</b>	Ultracongelación	
<b>ENVASADO:</b>	Lámina plástica. Caja Master (590x340x190)  (La Caja Master contiene en su interior 2 bloques)	
<b>EMBALAJE:</b>	Palet 80 x 120: 4 base x 9 altura	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	Cámara de refrigeración (-18 °C)	
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:</b>	Transporte frigorífico (-18 °C)	
<b>VIDA ÚTIL:</b>	24 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>	Nombre comercial Nombre científico Método producción Zona captura Arte de pesca	Fecha consumo preferente Fecha congelación Condiciones de conservación Registro sanitario.
El producto cumple con el Reglamento (UE) 1379/2013, 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:	25/01/2021	Fecha última Revisión: 18/01/2021