

	<b>ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DETERMINACIÓN DE USO</b>	A.APPCC-02 Revisión: 2 Fecha: Mayo 2024
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SEPIA LIMPIA MARROQUÍ 1000/1500</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  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 Baño con agua  Ultracongelación Glaseo 10 %	
<b>ENVASADO:</b>	Lámina plástica. Caja Master (385X330X200) Tamaño sepia: 1000/1500 g Peso neto : 7 Kg. Peso neto escurrido: 6,3kg	
<b>EMBALAJE:</b>	Caja Master (385X330X200) mm Palet 6 x 9 + 5 cajas transversales : 59 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>	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: 02/05/2024	Fecha última Revisión 02/05/2024	