

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO Y DETERMINACIÓN DE USO	A.APPCC-02 Revisión: 2 Fecha: Febrero 2019																				
PRODUCTO:	REJOS DE POTÓN DEL PACÍFICO CRUDOS																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Tentáculo de potón del pacífico (molusco cefalópodo de gran tamaño que puede alcanzar hasta 4 m de longitud). Sus tentáculos son largos con 100-200 diminutas ventosas con dientes en cada uno. Coloración variable aunque predominan los colores grisáceos. Olor a fresco, característico. Consistencia compacta. Pertenece a la familia Ommastrephidae, genero Dosidicus. Nombre científico: Dosidicus gigas Aw 0.973, Ph 7.8																					
INGREDIENTES:	Potón del Pacífico, sal antioxidantes (E.330), corrector de acidez (E.331, E.500) y estabilizantes (E.451)																					
ALERGENOS:	Los propios del producto, molusco. Puede contener trazas de pescado.																					
OMG'S:	No contiene																					
ORIGEN:	Océano Pacífico. FAO 87 Capturado																					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	Valores nutricionales por 100 g de producto <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td style="text-align: right;">213 KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">50 Kcal.</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;"><1 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- saturadas</td> <td style="text-align: right;"><1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;"><1 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- azúcares</td> <td style="text-align: right;"><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">12,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">1,2 g</td> </tr> </table>		Valor Energético	213 KJ		50 Kcal.	Grasas	<1 g	de las cuales		- saturadas	<1 g	Hidratos de Carbono	<1 g	de los cuales		- azúcares	<0,5 g	Proteínas	12,5 g	Sal	1,2 g
Valor Energético	213 KJ																					
	50 Kcal.																					
Grasas	<1 g																					
de las cuales																						
- saturadas	<1 g																					
Hidratos de Carbono	<1 g																					
de los cuales																						
- azúcares	<0,5 g																					
Proteínas	12,5 g																					
Sal	1,2 g																					
PROCESADO:	Descabezado en origen Rehidratación Ultracongelación																					
ENVASADO:	Bandeja Polipropileno, (230x145x50) Retractilado con film plástico (Poliiolefina) Peso Neto: (1000) gr.																					
EMBALAJE:	Caja Master (436x247x117) mm 6 bandejas Peso Neto: 6 kg. Palet 80 x 120: 8 base x 10 altura																					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Cámara de refrigeración (-18 °C)																					
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:	Transporte frigorífico (-18 °C)																					
VIDA ÚTIL:	18 meses																					
USO ESPERADO:	Consumo previa descongelación y tratamiento térmico.																					
CONSUMIDOR FINAL:	Público en general a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados en el apartado de alérgenos.																					
INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO:	<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>Alérgenos</td> </tr> </table>		Nombre comercial	Fecha consumo preferente	Nombre científico	Fecha congelación	Método producción	Condiciones de conservación	Zona captura	Registro sanitario.	Arte de pesca	Alérgenos										
Nombre comercial	Fecha consumo preferente																					
Nombre científico	Fecha congelación																					
Método producción	Condiciones de conservación																					
Zona captura	Registro sanitario.																					
Arte de pesca	Alérgenos																					
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:	14/02/2020	Fecha última Revisión:																				
		14/02/2020																				