



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PULPO PATA COCIDA BANDEJA 150/200 8UN
S.ORO CONGELADA APOLO 4X1,5

Código de Producto:

200764

Revisión:

03

Fecha de Revisión:

26/07/2022



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PULPO PATA COCIDA BANDEJA 150/200 8UN S.ORO CONGELADA
Nombre Científico:	OCC <i>Octopus vulgaris</i>
elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	CAPTURADO
Arte de pesca:	SEDALES Y ANZUELOS / NASAS Y TRAMPAS / REDES DE ARRASTRE/ REDES DE ENMALLE Y SIMILARES
Zona de captura/cría:	ATLANTICO, FAO-27/34
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	PULPO PATA COCIDA BANDEJA 150/200 8UN S.ORO CONGELADA APOLO 4X1,5		
Ingredientes:	PULPO (<i>Octopus vulgaris</i>), SAL, ANTIOXIDANTE(E-301), ESTABILIZANTE(E-331), MALTODEXTRINA		
Talla:	150/200 (8 UN/BANDEJA)	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	1,35 KG
Presentación:	COCIDO	Peso Neto/escurrido CAJA:	5,4 KG
Vida útil:	24 MESES		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto cocido, listo para consumo. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alérgeno

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:	4
Nº Cajas/base palet:	10
Capas/ palet:	7
Nº Cajas/palet:	70
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)	31,5 x 24,5 x 4,0
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)	33,7 x 24,5 x 25,2

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283034641
EAN 1 master cartón:	18412283034648
EAN 2 master cartón:	



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas:	Por 100 g	%iR (*)	
Altramuces			Valor Energético	394 kJ/ 94 kcal	5
Apio y derivados			Grasas	0,3 g	0
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0,1 g	1
Gluten			Hidratos de Carbono	0,1 g	0
Crustáceos			de los cuales azúcares	0,1 g	0
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	22,6 g	45
Frutos de cáscara			Sal	0,56 g	9
Huevo			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)		
Leche y derivados					
Moluscos	X				
Mostaza y derivados					
Pescado					
Sésamo					
Soja					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones físico-químicas	
LISTERIA	N5	100 ufc/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.3 ppm
SALMONELLA	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<1.0 ppm
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 ppm
E.COLI	N5	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			SUMA PCB	<75 ng/g
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2		
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2		
LISTERIA	N1	AUSENCIA		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	<i>Característica del producto</i>	SABOR	<i>Característica del producto, textura suave y blanda</i>
FORMA	<i>Característica del producto</i>	OLOR	<i>Característica del pulpo</i>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
<i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes
<i>REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) No396/2005 de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos</i>	
Normativa aplicable:	Etiquetado
<i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006 20 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor</i>	
<i>REG(CE) 432/2012 16 mayo 2012 lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas</i>	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
<i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004 27 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	