

FICHA TÉCNICA	AAP -B-C-
RODAJA CARPACCIO PULPO COCIDO CONGELADO	Edición00 20/01/22

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	RODAJA DE CARPACCIO DE PULPO COCIDO CONGELADO
CATEGORÍA	Producto transformado de la pesca

MARCA COMERCIAL	MERIMAR/MERIPUL
Nº RGSEAA	ES/12.06096/P/CE
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	LAGUMAR SEAS Laskibar 5 20271 Irura Gipuzkoa

INGREDIENTES	Pulpo (<i>molusca</i>), sal y laurel. Puede contener trazas de <i>pescado</i> y <i>crustáceos</i> .
	* Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ESPECIE	<i>Octopus vulgaris</i>
---	-------------------------

ZONA DE CAPTURA	FAO 34, centro-este. Puede contener otros orígenes
------------------------	--

ARTE DE PESCA	<i>Nasas y trampas</i>
----------------------	------------------------

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto congelado Mantener a menos de -18°C
------------------------------------	---

MODO DE EMPLEO	Antes de consumir, dejar descongelar a temperatura de refrigeración. Condimentar al gusto. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en un plazo de 24 horas.
-----------------------	--

CODIFICACIÓN DE LOTE	AA (terminación año) + MM (mes) + DD (día etiquetado) ej 220120
-----------------------------	---

VIDA ÚTIL	548 días
------------------	----------

CARACTERÍSTICAS ENVASADO	Producto envasado en bolsa a vacío. Encajado en caja de cartón.
---------------------------------	--

GRAMAJES DISPONIBLES	50 g (2 rodajas), 50 g (7 rodajas), 66 g (2 rodajas), 100 g (6 rodajas)
-----------------------------	---

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
	Valor energético (kJ/kcal)	370/87
	Grasas (g)	0,8
	de las cuales:	
	- saturadas (g)	0,30
	Hidratos de carbono (g)	<0,5
	de los cuales:	
	- azúcares (g)	<0,5
Proteínas (g)	20,0	
Sal (g)	0,81	

*Los valores reflejados en las distintas referencias y tiradas de etiquetado, puede variar en función de la actualización de la información nutricional, cumpliendo los rangos de tolerancia e Incertidumbre de Medición establecidos.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Característico Aroma: Característico Textura: Característica Sabor: Característico
--	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
--	--

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene <i>molusca</i> . Puede contener trazas de <i>pescado</i> y <i>crustáceos</i> .
-----------------------------------	---