



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código de Producto: 201041

PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO 5X1

Revisión: 02

Fecha de Revisión: 10/01/2024



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PICADILLO DE PULPO CONGELADO
Nombre Científico:	
Elaborado/embasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	
Arte de pesca:	
Zona de captura/cría:	
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto: PICADILLO DE PULPO CONGELADO APOLO 5X1

**Ingredientes:** 35% PULPO COCIDO (*Octopus vulgaris*), sal, antioxidante(E-301), estabilizante(E-331) y maltodextrina, 20% PALITOS DE MAR (agua, 21% Surimi (carne de pescado, estabilizantes: E420, E450, E451, E452), clara de huevo, almidón (contiene trigo sin gluten), aceite de nabina, proteína de soja, azúcar, sal, potenciador del sabor: E621, E631, E627; aroma, y colorante: E160c, E120, 15% MEJILLON CARNE COCIDO (*Mytilus chilensis*), 10% PIMIENTO VERDE, 10% PIMIENTO ROJO Y 10% CEBOLLITA PERLA.  
*(Los aditivos y conservantes pueden variar, ver etiqueta del producto final)*

Tratamiento: Producto mezclado y envasado en congelación.

Talla:		Peso Neto/escurrido UNIDAD:	900 GR
Presentación:	EMBOLSADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	4,5 KG
Vida útil:	12 MESES ( puede variar en funcion de las caducidades de los ingredientes)		

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. Una vez descongelado consumir antes de 48 horas

**Producto 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 alergeno

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Envasado	Bolsa plástico PET+LDPE	
Nº unidades/caja:		5
Nº Cajas/base palet:		9
Capas palet:		11
Nº Cajas/palet:		99
Unidad (LxAxH)(cm)		32 x 21 x 2,5
Master (LxAxH)(cm)		37,5 x 25,5 x 14

\*Paletización susceptible a variaciones



CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283067335
EAN 1 master cartón:	18412283067332
EAN 2 master cartón:	(01)18412283067332(15) aamddd(10)lote

**ALÉRGENOS**

	Contiene		Presente en las instalaciones		Posibilidad de contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y productos derivados		X		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X		X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X		X		X	
Pescado y productos a base de pescado	X		X		X	
Huevos y productos a base de huevo	X		X		X	
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X		X
Cacahuete y productos a base de cacahuetes		X		X		X
Soja y productos a base de soja	X		X		X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc)		X		X		X
Apio y productos derivados		X		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X		X		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO2)		X		X		X

**VALORES NUTRICIONALES**

Por 100 g		%R (*)
Valor Energético	350 kJ/ 83 kcal	4
Grasas	1.5 g	2
de las cuales saturadas	0.3 g	2
Hidratos de Carbono	5.4 g	2
de los cuales azúcares	1.6 g	2
Proteínas	12.1 g	24
Sal	0.9 g	15

(\*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 2000 Kcal)

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)**

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones físico-químicas	
<b>LISTERIA</b>	<b>N5</b>	100 ufc/g (durante su vida útil)	<b>PLOMO</b>	<0.3 mg/kg
<b>SALMONELLA</b>	<b>N5</b>	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	<b>CADMIO</b>	<0.05 mg/kg
<b>Criterio de higiene de los productos</b>			<b>MERCURIO</b>	<0.3 mg/kg
<b>E.COLI</b>	<b>N5</b>	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS</b>	<3.5 pg/g
<b>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</b>	<b>N5</b>	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b>	<6.5 pg/g
<b>Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES</b>			<b>SUMA PCB</b>	<75 ng/g
<b>AEROBIOS 37°C</b>	<b>N1</b>	10 ufc/cm2	<b>SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)</b>	<2 µg/kg
<b>ENTEROBACTERIAS FECALES</b>	<b>N1</b>	1 ufc/cm2		
<b>LISTERIA</b>	<b>N1</b>	AUSENCIA		

Este producto NO contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)  
Este producto NO contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Característica del producto	<b>SABOR</b>	Característica del producto
<b>FORMA</b>	Característica del producto	<b>OLOR</b>	Característica del producto

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)**

<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Especificaciones microbiológicas</b>
REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Seguridad alimentaria</b>

<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1830/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.</i>	
<i>DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes</i>	
<i>REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a fármaco 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>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Etiquetado</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 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>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Materiales y objetos</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	