

FICHA TÉCNICA

CODIGO: ES-05

PRODUCTO
NOMBRE: PULPO
FABRICANTE: VIVAMAR MILENIUM, S.L.
DIRECCIÓN: C/ La Iglesia, 42 _ 46294 CÁRCER (VALENCIA) _ ESPAÑA
R.S.I.: 12.00207/V
AUTORIZACION CEE: ES 12.00207/V CE
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE: <i>Octopus vulgaris</i>
ZONA DE PESCA: Aguas del Atlántico Centro Este (Zona FAO 34) (marroquies)
ARTE DE PESCA: Redes de arrastre
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Pulpo limpio y sin vísceras. Ultracongelado I.Q.F.
INGREDIENTES: Pulpo, agua, sal. (Puede contener trazas de pescado y crustáceos).

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Juan Cerezo Berzosa (Dirección Comercial)

FORMA DE PRESENTACIÓN:

Tipo de envase: Disponibles en bolsa de plástico y cartón de uso alimentario.

Formatos:

- Pulpo 0,3/0,5 kg I.Q.F.
- Pulpo 0,5/1 kg I.Q.F.
- Pulpo 1/2 kg I.Q.F.
- Pulpo 2/3 kg I.Q.F.
- Pulpo 3/4 kg I.Q.F.
- Pulpo 4/5 kg I.Q.F.

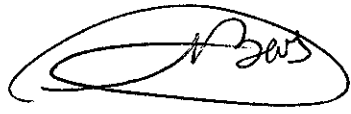
Características:

- Todas las tallas están disponibles en floreado y/o en bloque.
- Las cajas son para vender al peso y cada una tiene un peso aproximado de 9,5 kg a 11,5 kg (aproximadamente).
- Cada caja está numerada y lleva su propio peso, por lo que luego se facilita al cliente un packing list de cada palet con los n° de las cajas y sus pesos correspondientes.

La empresa tiene la posibilidad de estudiar otro tipo de formatos, a petición del cliente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALORES DE REFERENCIA
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias (ufc/g)	<10 ³ ufc/g
Salmonella (ufc/ 25g)	Ausencia 25 g
Shigella (ufc/ 25g)	Ausencia 25 g

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Juan Cerezo Berzosa (Dirección Comercial)

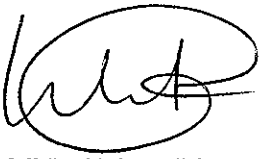
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**Apariencia y textura:** carne firme, blanca, con piel marrón.**Olor:** nulo o no desagradable.**TOLERANCIA DE METALES PESADOS**

Definición:	Max.	Min.	Medida
Cd	1	--	ppm
Hg	0.5	--	ppm
Pb	0.3	--	ppm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS	RESULTADOS EN 100 g
Valor energético	153 kJ/36 kcal
Grasas	0.6 g
de las cuales saturadas	<0.02 g
Hidratos de carbono	1.2 g
de los cuales azúcares	1.2 g
Proteínas	6.5 g
Sal	2.35 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTETemperatura de conservación y transporte: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Juan Cerezo Berzosa (Dirección Comercial)

VIDA ÚTIL

La vida útil del pulpo ultracongelado es de 18 meses.

El período de vida útil aparece en el etiquetado del envase como “fecha de consumo preferente” o “consumir preferentemente antes de” y consta de día/mes/año o mes/año (según petición del cliente).

DETERMINACIÓN DE SU USO

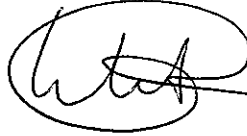
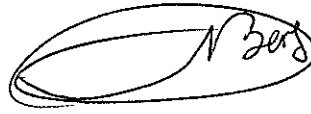
El pulpo ultracongelado está elaborado con ingredientes exentos de gluten.
Una vez descongelado no volver a congelar.

REQUISITOS LEGALES

Este producto, sus ingredientes, su material de envasado, almacenamiento y distribución cumplen las exigencias de la legislación Europea.

CONTROL DE CALIDAD

Todas las fases del proceso de elaboración del pulpo están sometidas a un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C. o H.A.C.C.P.), tal y como se establece en la Normativa Comunitaria en materia de Higiene de los Productos Alimenticios. Estableciéndose una serie de controles que permiten asegurar la calidad del producto final.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Mª José Mayor Pérez (Responsable de Calidad)	 Juan Cerezo Berzosa (Dirección Comercial)