

POLPO MAROCCO 1/2000 VASCHETTA ALFRIO1X6PZ PV

Nombre comercial:	PULPO ENTERO Y EVISCERADO CONGELADO I.Q.F.
Idiomas etiqueta:	<i>Italiano</i>
Nombre científico:	<i>Octopus vulgaris</i>
Zona de pesca:	Capturado en el Océano Atlántico Centro-este (FAO n°34) y/o Atlántico Noreste en Aguas portuguesas y/o Mediterraneo Occidental
Ara de pesca:	Nasas y trampas o anzuelos y sedales
Materia prima:	<i>Pulpo</i>
Ingredientes:	PULPO, agua, sal y acidulantes (E-330 y E-331)
Unidad de venta:	BANDEJA PLÁSTICA RETRACTILADA CON ETIQUETA DE PESO VARIABLE ENTRE 2-3Kg
Caja Master:	Caja master a peso variable con sumatorio de las piezas
Glaseo:	0%**
N° Registro sanitario:	ES 12.00108/C

Descripción general del proceso

Se recibe el pulpo congelado. Se descongela, se lava, se trata, se congela, se glasea y finalmente se envasa.

**REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Modo de presentación:	Pulpo eviscerado congelado con bandeja retractilada con etiqueta a peso variable.
Características físicas:	Presencia de fresco, ausencia de cuerpos y olores extraños. Se permite un 7% de piezas fuera de rango
Rango de peso aprox.:	1-2Kg
Bandejas x caja master:	6
Descripción color:	Color marrón-rojizo ; blanco-grisáceo
Descripción olor:	Neutro, característico.
Descripción textura:	Característica; consistente pero blanda.
Modo de conservación:	Congelado, T°<-18°C
Consumo preferente:	18 meses
Transporte y distribuc.:	Mantener a temperatura menor o igual a -18°C sin ruptura en la cadena de frío

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL PRODUCTO

	<i>Límite establecido</i>	<i>Legislación de referencia</i>
MERCURIO:	< 0,5 mg/Kg	REGLAMENTO (CE) Nº 1831/2006 DE LA COMISIÓN DE 19 DE DICIEMBRE DE 2006 POR EL QUE SE FIJA EL CONTENIDO MÁXIMO DE CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
CADMIUM:	< 1 mg/Kg	
PLOMO:	< 0,3 mg/Kg	
Ph	7-10	
		No legislado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

	<i>Límite establecido</i>	<i>Legislación de referencia</i>
Aerobios mesófilos	< 10e6 ufc/g	No legislado
Enterobacterias	<1000 ufc/g	No legislado
Salmonella	ausencia / 25g	Reglamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	<100 u.f.c./g	Reglamento CE 2073/2005

VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100g

Energía	274kJ/65kcal
Grasas	0,7g
de las cuales saturadas	<0,1g
Hidratos de carbono	2,5g
de los cuales azúcares	<0,1g
Proteínas	12,1g
Sal	1,70g

OSSERVAZIONI

EL ingrediente susceptible de causar alergia es el propio molusco.

Puede contener trazas de pescado y crustáceos

El producto no contiene ingredientes de origen y/o composición OGM, ni son tratados mediante radiaciones ionizantes.

El producto cumple con los Reglamentos (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

La posible presencia de OGMs en los alimentos, en su composición o en su producción no contraviene la citada normativa comunitaria por lo que a su pertinente autorización se refiere.

El producto no contiene, está compuesto o se a producido a partir de OGMs en un porcentaje superior al 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y en cualquier caso la presencia de OGMs es accidental o técnicamente inevitable.

MODO DE EMPLEO

Descongelar en la parte baja del frigorífico y una vez descongelado, cocinar como un producto fresco.

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C

Una vez descongelado, el producto no se puede volver a congelar.

Cocinar antes de consumir

ETIQUETADO

(Para productos comercializados dentro de la UE)

REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

REGLAMENTO (UE) N.º 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 11 DE DICIEMBRE DE 2013 POR EL QUE SE ESTABLECE LA ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS EN EL SECTOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

PALETIZACIÓN (UE)

Caja:	02.01.001	MEDIDAS EXTERIORES DE LA CAJA (mm):	
cajas capa:	8	LARGO:	390
Numero de capas:	10	ANCHO:	295
Total cajas/palet:	80	ALTO:	175
Altura total aproximada con palet (m):	1,9	TARA (g):	310