

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO Y DETERMINACIÓN DE USO**

A.APPCC-02
Revisión: 3
Fecha: Mayo 2021

PRODUCTO:	PULPO 6000-8000																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	PULPO. Molusco cefalópodo con 8 brazos y 2 filas de ventosas en cada uno de ellos. Tiene una cabeza y un pico córneo. Cuerpo en forma de saco. Coloración muy variable, predominando los tonos grisáceos, amarillentos y marrones. Olor a fresco, característico. Consistencia compacta. Pertenece a la familia Octopodidae, orden Octópoda. Nombre científico: Octopus vulgaris Aw 0.979, Ph 7.3																		
INGREDIENTES:	Pulpo, sal, antioxidantes (E.330), corrector de acidez (E.331) y sustancias aromatizantes.																		
ALERGENOS:	Los propios del producto, molusco. Puede contener trazas de pescado y/o crustáceo.																		
OMG'S:	No contiene																		
ORIGEN:	Océano Atlántico Centro-Este. FAO 34 Capturado Arte de pesca: Redes de arrastre, sedales y anzuelos, nasas y trampas.																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	<table><tr><td>Valores nutricionales por 100 g de producto</td><td></td></tr><tr><td>Valor Energético</td><td>163 KJ 39 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas de las cuales</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>- saturadas</td><td>0,2 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono de los cuales</td><td>0 g</td></tr><tr><td>- azúcares</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>9 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,2 g</td></tr></table>			Valores nutricionales por 100 g de producto		Valor Energético	163 KJ 39 Kcal	Grasas de las cuales	0,3 g	- saturadas	0,2 g	Hidratos de Carbono de los cuales	0 g	- azúcares	0 g	Proteínas	9 g	Sal	1,2 g
Valores nutricionales por 100 g de producto																			
Valor Energético	163 KJ 39 Kcal																		
Grasas de las cuales	0,3 g																		
- saturadas	0,2 g																		
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g																		
- azúcares	0 g																		
Proteínas	9 g																		
Sal	1,2 g																		
PROCESADO:	Evisceración en origen Rehidratación Ultracongelación																		
ENVASADO:	Bandeja PET, (440x285x75) Una pieza por bandeja Retractilado con film plástico (Poliolefina) Peso Neto: (6000-8000) gr																		
EMBALAJE:	Caja Master Pesfasa (484x353x150) mm 2 bandejas Peso Neto: 14 Kg. aprox. Palet 80 x 120: 5 base x 10 altura Palet 100 x 120: 7 base x 10 altura																		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Cámara de refrigeración (-18 °C)																		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:	Transporte frigorífico (-18 °C)																		
VIDA ÚTIL:	24 meses																		
USO ESPERADO:	Consumo previa descongelación y tratamiento térmico.																		
CONSUMIDOR FINAL:	Público en general a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados en el apartado de alérgenos.																		
INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO:	<table><tr><td>Nombre comercial</td><td>Fecha consumo preferente</td></tr><tr><td>Nombre científico</td><td>Fecha congelación</td></tr><tr><td>Método producción</td><td>Condiciones de conservación</td></tr><tr><td>Zona captura</td><td>Registro sanitario.</td></tr><tr><td>Arte de pesca</td><td>Alérgenos</td></tr></table>			Nombre comercial	Fecha consumo preferente	Nombre científico	Fecha congelación	Método producción	Condiciones de conservación	Zona captura	Registro sanitario.	Arte de pesca	Alérgenos						
Nombre comercial	Fecha consumo preferente																		
Nombre científico	Fecha congelación																		
Método producción	Condiciones de conservación																		
Zona captura	Registro sanitario.																		
Arte de pesca	Alérgenos																		
El producto cumple con el Reglamento (UE) 1379/2013, Reglamento (CE) 178/2002, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, Reglamento (CE) 854/2004, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 1881/2006 y sus modificaciones posteriores, y con el resto de normativa europea y española aplicable.																			
* Parámetros microbiológicos, contaminantes, NBVT y histamina según Anexo A.APPCC-08																			
Fecha última Actualización: 21/05/2021																			