



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 3

Revisión:
Julio 2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Pulpo entero cocido congelado																		
DATOS DEL EXPEDIDOR																			
NOMBRE	PESCADOS FABREGAT S.A (PEFASA)																		
DIRECCIÓN	Camino Viejo Del Mar, 182, 12100 Castellón de la Plana, Castellón																		
NRGSA	12.00285/CS																		
ELABORADOR	Mariscos MB S.L. Avenida de Enlace 26, Huelva. NRGSA 12.16405/H																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO																			
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Producto transformado: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas																		
LEGISLACIÓN	<ul style="list-style-type: none">– Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y Del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios– Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.– Reglamento (CE) Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.– Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.																		
MARCAS COMERCIALES	Pesfasa																		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA	<table border="1"><thead><tr><th colspan="4">Ingredientes</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="4">Pulpo (<i>Octopus vulgaris</i> OCC) (molusco), sal, antioxidantes (E-331, E-301) y maltodextrina.</td></tr></tbody></table>			Ingredientes				Pulpo (<i>Octopus vulgaris</i> OCC) (molusco), sal, antioxidantes (E-331, E-301) y maltodextrina.											
Ingredientes																			
Pulpo (<i>Octopus vulgaris</i> OCC) (molusco), sal, antioxidantes (E-331, E-301) y maltodextrina.																			
ZONA DE CAPTURA Y ARTES DE PESCA	Pesca extractiva. Capturado en Atlántico centro-este FAO 34 con nasas y trampas y/o redes de arrastre.																		
ALÉRGENOS Y OMG`S	Contiene moluscos. Puede contener pescados y/o crustáceos Nuestro producto no ha sido modificado genéticamente.																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (gr/100 gr.)	<table border="1"><thead><tr><th colspan="4">Valor energético: 91 Kcal / 386 KJ</th></tr></thead><tbody><tr><td>Grasas</td><td>0,6 g</td><td>de las cuales saturadas</td><td>0,32 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td><0,5 g</td><td>de los cuales azúcares</td><td><0,5 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>21,5 g</td><td>Sal</td><td>0,75 g</td></tr></tbody></table>			Valor energético: 91 Kcal / 386 KJ				Grasas	0,6 g	de las cuales saturadas	0,32 g	Hidratos de carbono	<0,5 g	de los cuales azúcares	<0,5 g	Proteínas	21,5 g	Sal	0,75 g
Valor energético: 91 Kcal / 386 KJ																			
Grasas	0,6 g	de las cuales saturadas	0,32 g																
Hidratos de carbono	<0,5 g	de los cuales azúcares	<0,5 g																
Proteínas	21,5 g	Sal	0,75 g																

PARÁMETROS

FÍSICOS

Congelado, sin síntomas de descongelación.

ORGANOLÉPTICOS

Aspecto: típico.
Color: rojizo y blanco.

QUÍMICOS (sobre materia prima o producto final)

Reglamento 1881/2006 de 19 de dic. de 2006

Plomo	0,3 mg/kg	Cadmio	1 mg/kg
Mercurio	0,5 mg/kg	Melamina	2,5 mg/kg
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)			3,5 pg/g peso en fresco
Suma de dioxinas y PCB			6,5 pg/g peso en fresco
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180			75 ng/g peso en fresco

pH	6,4	Aw	0,98
----	-----	----	------

MICROBIOLÓGICOS

Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005

Salmonella	Ausencia en 25 g	Listeria monocytogenes	100 ufc
E. coli	1 ufc	Estafilococos	100 ufc

PROCESADO

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

- Recepción de ingredientes.
- Almacenamiento de ingredientes.
- Fase de descongelación: los pulpos se descongelan a temperatura controlada.
- Fase de acondicionamiento: limpiado, acondicionamiento y tratamiento de los pulpos.
- Cocción: se cuecen en marmitas de cocción con agua y un poco de sal. Posteriormente son enfriados con hielo.
- Los pulpos son cortados en patas y clasificados.
- Envasado al vacío.
- Ultracongelación.
- Etiquetado y metido en cajas.
- Almacenamiento en congelación
- Distribución.



FICHA TÉCNICA

Página 3 de 3

Revisión:
Julio 2021

PRESENTACIÓN

MODO DE PRESENTACIÓN	<p>Pesos: 1 pata de + 300 gr/ud</p> <p>Cajas de medidas 385x300x200 mm y de peso variable 4-5 kg aprox. Palet: 8 de base x 10 de altura, 80 cajas</p>
ENVASADO	Bolsas al vacío.
ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none">- Marca comercial- Elaborado por- Método de producción- Forma de presentación- Lote- Caducidad- Código de barras- Fecha de congelación- Zona de captura- Mención: no volver a congelar una vez descongelado- Nombre comercial- Óvalo Sanitario- Ingredientes- Peso Neto- Arte de pesca- Condiciones de conservación- Valores nutricionales- Producto ultracongelado
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto congelado. Almacenar a temperatura ≤ -18 °C.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	A temperatura ≤ -18 °C.
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	Consumir descongelado por el consumidor final (excepto población alérgica).
CARACTERÍSTICAS DEL LOTE	Lote xxyyzz. Donde "xx" es el día, "yy" el mes, "zz" el año de congelación y "e" código letra especie.
CADUCIDAD	Fecha de caducidad en congelación (-18 °C): 24 meses después de la fecha de congelación.
MODO DE EMPLEO	Descongelar antes de usar, preferiblemente introduciendo en refrigerador unas horas antes. Una vez descongelado el producto no volver a congelar.