

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO Y DETERMINACIÓN DE USO		A.APPCC-02 Revisión: 3 Fecha: Mayo 2021																				
PRODUCTO:	PULPO 1-I (2000-3000 G)																						
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:	Valores nutricionales por 100 g de producto <table><tr><td>Valor Energético</td><td>163 KJ</td></tr><tr><td></td><td>39 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>de las cuales</td><td></td></tr><tr><td>- saturadas</td><td>0,2 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>0 g</td></tr><tr><td>de los cuales</td><td></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>			Valor Energético	163 KJ		39 Kcal	Grasas	0,3 g	de las cuales		- saturadas	0,2 g	Hidratos de Carbono	0 g	de los cuales		- azúcares	0 g	Proteínas	9 g	Sal	1,2 g
Valor Energético	163 KJ																						
	39 Kcal																						
Grasas	0,3 g																						
de las cuales																							
- saturadas	0,2 g																						
Hidratos de Carbono	0 g																						
de los cuales																							
- azúcares	0 g																						
Proteínas	9 g																						
Sal	1,2 g																						
PROCESADO:	Evisceración en origen Rehidratación Ultracongelación																						
ENVASADO:	Bandeja PET. (290x218x55) Una pieza por bandeja Retractilado con film plástico (Poliolefina) Peso Neto: (2000 - 3000) gr																						
EMBALAJE:	Caja Master Pesfasa (445x300x220) mm 7-8 bandejas Peso Neto: 19 Kg. aprox. Palet 80 x 120: 6 base x 7 altura Palet 100 x 120: 8 base x 8 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																							