



**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

Nombre Comercial:	PULPO PATA COCIDA EN BANDEJA "GM" (13/16) S.ORO CONGELADO
Nombre Científico:	<i>Octopus vulgaris</i>
elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	CAPTURADO
Arte de pesca:	SEDALES Y ANZUELOS/NASAS Y TRAMPAS/REDES DE ARRASTRE
Zona de captura/cria:	ATLANTICO, FAO-27,34
Marca comercial:	APOLO

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

Descripción del producto:	PULPO PATA COCIDA EN BANDEJA "GM" (13/16) S.ORO CONGELADO APOLO 4X1,5		
Ingredientes:	PULPO ( <i>Octopus vulgaris</i> ), SAL, ANTIOXIDANTES(E-301), ACIDULANTE(E-331), MALRTODEXTRINA		
Talla:	13/16 PATAS	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	1,35 KG
Presentación:	COCIDO	Peso Neto/escurrido CAJA:	5,4 KG
Vida útil:	18 MESES		

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Modo de conservación:	Conservar a temperatura -18°C
-----------------------	-------------------------------

**CONDICIONES DE USO**

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir a las 48 horas  
Producto cocido, no necesita cocinado. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

**ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO**

Nº unidades/caja:	4
Nº Cajas/base palet:	8
Capas palet:	7
Nº Cajas/palet:	56

\*Paletización susceptible a variaciones

**CÓDIGOS EAN**

Unidad:	8412283040543
EAN 1 master cartón:	18412283040540
EAN 2 master cartón:	



**ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL**

	Contiene	Puede contener trazas:	Por 100 g		%iR (*)
			Valor Energético		
Altramuces			370 KJ/ 87 KCAL		4
Apio y derivados			Grasa totales	0.8 g	1
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.3 g	1
Gluten			Hidratos de Carbono	<1 g	<1
Crustáceos			de los cuales azúcares	<1 g	<1
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	20.0 g	40
Frutos de cáscara			Sal	1.3 g	22
Huevo			OMEGA 3 (EPA+DHA)	0.3 g	30
Leche y derivados			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 200 Kcal)		
Moluscos	X				
Mostaza y derivados					
Pescado					
Sésamo					
Soja					

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)**

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico-químicas	
<b>LISTERIA</b>	<b>N5</b>	100 ufc/g (durante su vida útil)	<b>PLOMO</b>	<0.3 ppm
<b>SALMONELLA</b>	<b>N5</b>	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	<b>CADMIO</b>	<1.0 ppm
Criterio de higiene de los productos			<b>MERCURIO</b>	<0.5 ppm
<b>E.COLI</b>	<b>N5</b>	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS</b>	<3.5 pg/g
<b>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</b>	<b>N5</b>	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b>	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			<b>SUMA PCB</b>	<75 ng/g
<b>AEROBIOS 37°C</b>	<b>N1</b>	10 ufc/cm2		
<b>ENTEROBACTERIAS FECALES</b>	<b>N1</b>	1 ufc/cm2		
<b>LISTERIA</b>	<b>N1</b>	AUSENCIA		

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)**

<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Especificaciones microbiológicas</b>
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Contaminantes</b>
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Contaminantes</b>
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Contaminantes</b>
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios	