



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	PULPO PATA COCIDA BANDEJA GG (6/7) S.ORO CONGELADA
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 BANDEJA GG (6/7) S.ORO CONGELADA APOLO 4X1,5		
Ingredientes:	PULPO (<i>Octopus vulgaris</i>), SAL, ANTIOXIDANTES(E-301), ACIDULANTE(E-331), MALRTODEXTRINA		
Talla:	6/7 UN/BANDEJA	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:	10
Capas/ palet:	7
Nº Cajas/palet:	70

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283034672
EAN 1 master cartón:	18412283023079
EAN 2 master cartón:	



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

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