



FICHA TÉCNICA CHOCO SUCIO I.W.P.

Edición: 1

Fecha: 30/01/2023

PRODUCTO

Denominación comercial: Choco / sepia sucia I.W.P.
Familia: Seppidae
Denominación científica: *Sepia officinalis*
Caladero: Mauritania
Zona FAO: 34 Atlántico Centro - Este

MÉTODO PESCA

Pesca extractiva: Redes de arrastre de fondo de puertas. OTB
Elaboración: Recepción. Lavado, añadir conservante, clasificado y envolver I.W.P.
Ultracongelación en tunel 12 horas a -45°C
Cierre manual con precinto y conservación en cámara a -20°C

Clasificación tamaños: 100 - 200 g 200 - 350 g 350 - 500 g

PRESENTACIÓN

Caja: Cartón ondulado a 6 kg netos.
Fleje: Precinto adhesivo
Plástico: Láminas plástico polietileno.
75g/caja para el 100/200g. 117g/caja para el 200/350 y 84g/caja para el 350/500
Etiquetado: Cumple la legislación vigente según normativa REAL DECRETO 1169/2011
Paletización: 96 cajas en base de 8 y 12 de altura asentadas palet europeo. Caja 39,5 x 12,4 x 29 cms

MANTENIMIENTO

Mantener en cámara frigorífica de -18°C a -22°C con el envase debidamente cerrado

CONSUMO

Consumir preferentemente 24 meses a partir de la fecha de congelación

Sepia officinalis es apto para el consumo humano de acuerdo con legislación comunitaria
Una vez descongelado, consumir en 24 horas. No volver a congelar

DESTINACIÓN PRODUCTO Y USO ESPERADO

Destinación producto: grandes superficies, mayoristas y minoristas
Uso esperado: descongelar y cocinar

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas: OLOR propio y característico del producto
COLOR carne blanca
TEXTURA piel suave y firme
SABOR propio y característico del producto
Físico-Químicas: Niveles de metales pesados no sobrepasa los límites, Reg. CE 1881/2006 s.m.i.
OGM no contiene
Aditivos Conservantes E-331 y E-330
Alergénicos **MOLUSCOS**
Trazas Fabricado en una planta en la que se manipula pescado y crustáceo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El recuento de F^a Enterobacteriaceae son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10³ UFC/g).
El recuento de Aeróbicos Mesófilos son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10⁶ UFC/g).
Los niveles de Salmonella spp y Shigella spp son inferiores a los estipulados por la legislación (Ausencia en 25g).

VALORES NUTRICIONALES CONTENIDOS EN 100 g

Valor energético: 205 KJ/ 49 Kcal Hidratos de carbono: 0,08 g Sal: 2,20 g
Grasa total: 1,06 g De los cuales son azúcares: <0,1 g
De las cuales son grasas saturadas: 0,42 g Proteínas: 9,70 g

