FICHA TÉCNICA PULPO MARRUECOS

Edición: 6
Fecha: 13/04/2022

PRODUCTO

Denominación comercial:	Pulpo
Familia:	Octopodidae
Denominación científica:	***Octopus vulgaris***
Caladero:	Marruecos
Zona FAO:	34 Atlántico Centro - Este

METODO PESCA

Pesca artesanal: Nasas y trampas. FPO
Recepción. Lavado, eviscerado, clasificado y envolver I.W.P.
Congelación en tunel a -45ºC.
Envasado en cajas de 10 kg. aprox.
Cierre manual con precinto y conservación en cámara a -20ºC

Clasificación por tamaños:

T-0 más de 6 kg	T-2 de 3 a 4 kg	T-4 de 1,5 a 2 kg
T-1 de 4 a 6 kg	T-3 de 2 a 3 kg	

PRESENTACIÓN

Caja:	Cartón ondulado a 10 kg aproximados. Tara cartón 500g
Cierre:	Precinto adhesivo
Plástico:	Bolsas de plástico polietileno
Etiquetado:	Cumple legislación vigente según normativa REGLAMENTO (UE) 1169/2011
Paletización:	96 cajas en base de 8 y 12 de altura asentadas en palet europeo

MANTENIMIENTO

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

CONSUMO

Consumir preferentemente 24 meses a partir de la fecha de congelación
Octopus vulgaris 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 y mayoristas y minoristas
Uso esperado: descongelar y cocinar

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:	OLOR	propio y característico del producto
	COLOR	propio y característico del producto
	TEXTURA	propio y característico del producto
	SABOR	propio y característico del producto
Fisico-Químicas:	Niveles de metales pesados no sobrepasa los límites, Reg. CE 1881/2006 s.m.i.	
	OGM	no contiene
	Aditivos	no contiene
	Alergénicos	**MOLUSCO**
	Trazas	Fabricado en una planta en la que se manipula pescado y crustaceo

CARACTERÍSTICAS MICROBILOGICAS

El recuento de Fª Enterobacteriaceae son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10^3 UFC/g).
El recuento de Aeróbicos Mesófilos son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10^6 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: 286 Kj/ 68 Kcal	Hidratos de carbono: 0,39 g	Sal.: 1,97 g
Grasa total: 0,68 g	De los cuales son azúcares: <0,1 g	
De las cuales son grasas saturadas: 0,38 g	Proteínas: 14,96 g	