

	FICHA TÉCNICA TENTÁCULOS DE PULPO COCIDO ULTRACONGELADO XL	Revisión: 03 Fecha: 17.07.23
---	---	---------------------------------

Denominación del producto	TENTÁCULOS DE PULPO COCIDO ULTRACONGELADO XL		
Nombre Científico	Octopus vulgaris		
Método de producción	Capturado en Atlántico centro-oriental, zona FAO nº 34.		
Categoría del arte de pesca	Nasas y trampas / Redes de arrastre.		
Categoría comercial	Tentáculos de pulpo cocidos y ultracongelados.		
Presentación	8 tentáculos de pulpo cocidos ultracongelados y glaseados, envasados en bandeja plástica negra retráctilada.		
Ingredientes	Tentáculo de PULPO cocido, sal y antioxidante (E-301).		
Cobertura (%glaseo)	10%		
Rango de peso por tentáculo	De 0,170 a 0,270 kg.		
Peso (con glaseo) por bandeja	1,950 kg.		
Peso neto por bandeja	1,755 kg.		
Condiciones de almacenamiento	Conservar a -18ºC hasta la fecha de consumo preferente. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en 24 horas.		
Condiciones de transporte	Transporte a temperatura igual o inferior a -18ºC.		
Recomendaciones de uso	Producto cocinado. Retirar de la bandeja las patas a utilizar y descongelar en el frigorífico en condiciones higiénicas. Una vez descongeladas, trocear y calentar en el microondas a media potencia durante 2 minutos aprox. Una vez descongelado consumir en 24 horas y no volver a congelar.		
Público al que va dirigido	No existen limitaciones específicas salvo alérgicos a los moluscos . Producto Halal.		
Alérgenos	Moluscos (ingrediente principal). Debido al origen natural del pulpo podría contener pescado y crustáceos .		
OMG	No contiene ni procede de organismos modificados genéticamente.		
Consumo preferente	720 días tras la fecha de elaboración.		
Identificación de lote	Codificación numérica.		
Parámetros Organolépticos	Apariencia típica de pulpo cocido en cuanto a consistencia, textura, color, olor y sabor. Ausencia de objetos extraños.		
Parámetros Microbiológicos	Enterobacterias totales		< 1 x 10 ³ ufc/g
	Staphylococcus coagulasa positivo		< 100 ufc/g
	E. coli		< 1 nmp/g
	Listeria monocytogenes (ufc/25g)		No detectado/25 g
	Salmonella (ufc/25g)		No detectado/25 g
Parámetros Físico-Químicos (contaminantes)	Dioxinas y PCB	Suma dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS)	3,5 pg/g de peso en fresco
		Suma dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT, PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g de peso en fresco
		Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g de peso en fresco
	Metales pesados (mg/kg)	Plomo	0,3 mg/kg
		Cadmio	1 mg/kg
		Mercurio	0,3 mg/kg
	Melamina		2,5 mg/kg
Elaborado por	Discefa, S.L.U. Nº RGSEAA: ES 12.04016/C CE Rúa Marconi, 5, 7, 9 y 11. Parcelas 131, 132 Pol. Ind. Espíritu Santo. 15650 Cambre, La Coruña		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g de producto	
Valor energético	366 Kj / 86 Kcal
Grasas	0,9 g
De las cuales:	
ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales:	
Azúcares	0 g
Proteínas	19 g
Sal	0,96 g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA	
ENVASADO	
Tipo de envase: Bandeja plástica retráctilada	
Medidas (largo x ancho x alto): 37,0 * 27,5 * 4,76 cm	
Destare bandeja: 0,090 kg	
Peso (con glaseo) por bandeja: 1,950 kg	
Peso neto por bandeja: 1,755 kg	
EMBALAJE	
Tipo de embalaje: Caja de cartón	
Medidas (largo x ancho x alto): 40 * 28 * 20 cm	
Envases por caja: 3	
Peso (con glaseo) por caja: 5,85 kg	
Peso neto por caja: 5,26 kg	
Destare embalaje: 0,730 kg	
PALETIZACIÓN	
Tipo de palet: Europeo 80 * 120 cm	
Destare medio madera palet: 23 kg	
Número de cajas por fila: 8	
Número de filas: 10	
Altura del palet: 2,150 m	
Peso neto del palet: 421 kg	