

Denominación del producto	TENTÁCULOS DE PULPO COCIDO ULTRACONGELADO L		
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	2 tentáculos de pulpo cocidos envasados al vacío.		
Ingredientes	Tentáculo de PULPO cocido, sal y antioxidante (E-301).		
Rango de peso por tentáculo	De 0,110 a 0,170 kg.		
Rango de peso por bolsa	De 0,220 a 0,340 kg.		
Peso medio por bolsa	0,280 kg.		
Condiciones de almacenamiento	Conservar a -18°C 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 -18°C.		
Recomendaciones de uso	Producto cocinado. Descongelar sin quitar el envase en el frigorífico o sumergir en agua a Tª ambiente durante 30 minutos aprox., hasta estar descongelado. Al microondas: Retirar el pulpo del envase y calentarlo en el microondas durante 2 minutos a máxima potencia. Escurrir antes de consumir. * A la sartén: en la sartén con aceite, calentar el pulpo 2 min. hasta que esté dorado. * Baño maría: Calentarlo en un recipiente al baño maría durante 5 min. Retirar y trocear. En frío: Puedes servirlo frío y troceado para acompañar platos frescos. *Para prepararlo troceado, cortarlo antes de calentar.		
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: Envase plástico al vacío.	
Medidas (largo x ancho): 24 * 16 cm.	
Rango de peso por bolsa: De 0,220 a 0,340 kg	
Peso neto medio por bolsa: 0,280 kg	
EMBALAJE	
Tipo de embalaje: Caja de cartón	
Medidas (largo x ancho x alto): 32,5 * 24,5 * 17,5 cm	
Envases por caja: 14	
Rango de peso por caja: De 3,10 a 4,70 kg	
Peso neto medio por caja: 3,90 kg	
Destare total por caja: 0,48 kg	
PALETIZACIÓN	
Tipo de palet: Europeo 80 * 120 cm	
Destare medio madera palet: 23 kg	
Número de cajas por fila: 10	
Número de filas: 12	
Altura del palet: 2,250 m	
Peso neto medio del palet: 468 kg	