



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Cód:FR-01-MPC

Fecha Aprob: 06/10/14

Revisión: 01

PULPO CRUDO CONGELADO EN PLACA

CÓDIGO:	FT-02-0101	ÚLTIMA REVISIÓN	02
FECHA DE APROBACIÓN DE LA ÚLTIMA REVISIÓN	16/06/16		

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PULPO CRUDO LIMPIO CONGELADO EN PLACA
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Octopus vulgaris</i>
FOTO PRODUCTO	
ORIGEN/ ZONA DE CAPTURA	Marruecos (FAO 34); Mauritania (FAO 34); Argelia (FAO 37), Túnez (FAO 37); Nador (FAO 37); Portugal (FAO 27); Brasil (FAO 41); Méjico (FAO 31)
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva
ARTES DE PESCA	Redes de arrastre, sedales y anzuelos, nasas y trampas.
MARCA COMERCIAL	BICO DE MAR, FESBA
TAMAÑOS Y FORMATOS	El producto se clasifica en función del tamaño del pulpo: S3: 1,2-2 Kg S2: 2-3 Kg S2X: 3-4 Kg S1: 4-5 Kg S1X: 5-6 Kg 6/8: 6-8 Kg 8/up: + 8 Kg
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	Acondicionado en placas, en cajas de cartón de peso variable y en palets (80x120 cm) para su distribución.
INGREDIENTES	Pulpo (molusco), sal, acidulante E-330 (ácido cítrico), corrector de acidez E-331 (citratos de sodio). Puede contener trazas de pescado.
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	DD/MM/AA (día/mes/año)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de elaboración



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Cód:FR-01-MPC

Fecha Aprob: 06/10/14

Revisión: 01

MODO DE CONSERVACIÓN	Condiciones de almacenamiento y transporte: Mantener a -18°C . Una vez descongelado, no volver a congelar
USO PREVISTO	Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a moluscos ó alguno de sus otros ingredientes. Retirar el envoltorio. Lavar con abundante agua para eliminar posibles restos de arena o suciedad. Cocinar previo a su consumo.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM:

ALERGENO	PRESENCIA
Gluten	NO
Crustáceos	NO*
Altramuz	NO
Moluscos	SI
Huevo	NO
Pescado	NO*
Cacahuete y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche	NO
Frutos secos	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Sulfitos (E-223) Metabisulfito sódico (>10 mg/Kg)	NO
OGM	NO

*: No se encuentra en el producto pero sí se usa en la fábrica



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Cód:FR-01-MPC

Fecha Aprob: 06/10/14

Revisión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g	Valor Energetico: 129 KJ/ 30 kcal en100 g
	Proteinas: 7,6 g/100 g
	Grasas: < 0,5 g/100 g
	Grasas saturadas: < 0,1 g/100 g
	Hidratos de Carbono: < 0,5 g/100 g
	Azucares: < 0,5 g/100 g
	Sal: 1,4 g/100 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR	Brillante, húmedo y con ausencia de pigmentación extraña
OLOR	Característico de la especie
SABOR	Característico de la especie
TEXTURA	Característica de la especie (consistencia firme)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

% DE AGUA DE GLASEO	3-10%
RESTOS DE VÍSCERAS	Ausencia
CUERPOS EXTRAÑOS (Metal, vidrio, madera...)	Ausencia

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
MERCURIO (Hg)	< 0,5 mg/Kg
CADMIO (Cd)	< 1,0 mg/Kg
PLOMO (Pb)	< 1,0 mg/Kg
Benzopirenos	<5,0 µg/kg peso fresco
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	<6,5 pg/g peso fresco



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Cód:FR-01-MPC

Fecha Aprob: 06/10/14

Revisión: 01

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
Aerobios mesófilos	1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	10.000 ufc/g
Escherichia Coli	10 ufc/g
Coliformes	10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	100 ufc/g

* Límites establecidos basados en la aplicación del Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (modificado por el Reglamento 1441/2007) y el Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios (modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005).