

PULPO PATA COCIDA (*Octopus Vulgaris*)

DATOS GENERALES

- **DESCRIPCIÓN:** Pata de Pulpo Cocido, listo para consumir, cada bolsa, contiene pieza de 400 gr. aprox. de pulpo.
- **INGREDIENTES:** Pulpo (*Octopus Vulgaris*) ya cocidas, ultracongeladas.
- **MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Pesca extractiva. **Artes de Pesca:** Nasas y trampas.
- **ZONA DE CAPTURA:** Océano Atlántico centro-este. FAO 34
- **FORMATO PRODUCTO:** Vendrá envasado en cajas de cartón o material macromolecular autorizado por el Ministerio de Sanidad que lo protege contra las contaminaciones externas, microbiológicas o de otro tipo. Se servirá en cajas de cartón con bolsa de plástico en el interior.
- **PESO NETO:** Ver información en la caja y bolsa.
- **FORMATO/TALLAS (cm/pz):** Pieza de 400 gr. aprox.
- **ETIQUETADO:** Será a lo establecido a la normativa vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo". (R.D. 930/02, R.D.1904/93, R.D. 1808/91, Ley 11/07, R.D. 1334/99, y resto de normativa complementaria vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo" que se adjunta a las especificaciones técnicas de este procedimiento.)

MÉTODO DE CONSERVACIÓN / CONGELACION/ UTILIZACION PRODUCTO

- **MÉTODO CONGELACIÓN:** Ultracongelado.
- **CONSERVACIÓN:** A -18° C.
- **USO DEL PRODUCTO:** Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, cocinar y no volver a congelar.
- **GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:** Alérgicos a moluscos

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **ASPECTO:** Según presentación típica, patas de pulpo cocidas.
- **OLOR Y SABOR:** Propio del pescado y estará exento de olores y sabores anormales.
- **TEXTURA Y COLOR:** Carne de consistencia suficientemente firme para facilitar el loncheado, sin síntomas de recongelación o sobrecongelación, con color rosado intenso.

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml.

VALOR ENERGÉTICO	321,9 KJ / 76 Kcal
GRASAS	0,8 gr.
GRASAS SATURADAS	0,3 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0,8 gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0,0 gr.
PROTEINAS	16,2 gr.
SAL	0,1 gr.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	Ausencia/25 g
Recuento de aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Recuento de enterobacterias	10 ³ ufc/g

CARACTERISTICAS FISICO-QUÍMICAS

METAL	METODO	UNIDAD	RESULTADO
Cadmio	GF-AAS-foof-CD	mg/kg.	<0,01
Plomo	GF-AAS-fppd-Pb	mg/kg.	<0,10
Mercurio	FIMS-food-Hg	mg/kg.	0,08

PULPO PATA COCIDA (*Octopus Vulgaris*)

LISTA ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004

- (Si) indica la presencia
- (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración
- (No)

ALÉRGENOS	SI	PC	NO
Leche y sus derivados	☐	☐	☒
Huevo y productos a base de huevo	☐	☐	☒
Soja y productos a base de soja	☐	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☐	☐	☐
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☐	☐
Apio y productos derivados	☐	☐	☒
Cacahuete y productos a base de cacahuete	☐	☐	☒
Sésamo y productos a base de sésamo	☐	☐	☒
Anhídrido sulfuroso, Sulfitos (E-220 a E-227)	☐	☐	☒
Frutos con cascara y derivados	☐	☐	☒
Mostaza y productos derivados	☐	☐	☒
Trigo, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Centeno, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Cebada, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Avena, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Espelta, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Kamut, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Altramuz y productos a base de altramuces	☐	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos	☒	☐	☐

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	¿Presente en el producto?	
Alimentos modificados genéticamente. De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producidos a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	SI	NO
	☐	☒
Productos irradiados. La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	☐	☒

Nota: Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

Fecha última revisión: 27.12.2017

PULPO PATA COCIDA *(Octopus Vulgaris)*

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999)

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.