

SEPIA MEDIANA (*Sepia Officinalis*)

058109

DATOS GENERALES

- **DESCRIPCIÓN:** Los *sepiidos* (*Sepiida*) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos con el nombre de **sepia, jibia, choco** o **cachón**.
- **INGREDIENTES:** Sepia (*Sepia Officinalis*) y agua.
- **MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Redes.
- **ZONA DE CAPTURA:** Océano Indico. FAO 51
- **FORMATO PRODUCTO:** Vendrá envasado en bolsas de plástico 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 seis bolsas, y cada bolsa contiene una unidad de sepia.
- **PESO NETO:** Ver información en la bolsa.
- **GLASEO:** 20%.
- **ADITIVOS:** No contiene.
- **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 cefalópodos y marisco

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **ASPECTO:** Según presentación típica, entera, con piel, alas, rejos.
- **OLOR Y SABOR:** Propio del pescado fresco y estará exento de olores y sabores anormales.
- **TEXTURA Y COLOR:** Color característico, blanco nacarado. Tentáculo resistente al arranque. Sin roturas de la carne del molusco. Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas. Carne de consistencia suficientemente firme, sin síntomas de recongelación o sobrecongelación.
- **ALERGENOS:** Pescados, Crustáceos y Mariscos.

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml.

VALOR ENERGÉTICO	75,3 Kcal.
GRASAS	0,9 gr.
GRASAS SATURADAS	0,15 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0,70 gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0 gr.
PROTEINAS	16,12 gr.
SAL	3,9 gr.



SEPIA MEDIANA (Sepia Officinalis)

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: 15.07.2016