

PATAS PULPO COCIDAS CONGELADAS



FICHA TECNICA COMERCIAL

Agosto 2024

Rev. 01

INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Patas de pulpo cocidas congeladas
- Nombre Científico: *Octopus vulgaris* (OCC)
- Marca: Varias
- País de Origen: Marruecos - Mauritania | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Capturado. Nasas y trampas.
- Ingredientes: Pulpo (MOLUSCO), agua y sal. Antioxidante E-330
- Alergenos: Contiene Moluscos. Puede contener trazas de crustáceos y/o pescado.
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18°C
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Cajas cartón (4 bandejas por caja). Peso aprox. 4, 6 o 8 Kg/caja.
- Cajas cartón (bolsas de vacío. Peso aprox. 3 o 6 kg/caja.

CALIBRE DE TALLAS

50/80 gr

80/120 gr

120/200 gr

200/300 gr

300/400 gr

400/500 gr

MAGNUM



Este producto puede proceder de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.

VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 305KJ / 73Kcal
- Grasas: 0,8 g
De las cuales Ac. grasos saturados: 0,2 g
- Hidratos de carbono: 0 g
De los cuales azúcares: 0 g
- Proteínas: 15,3 g
- Sal: 0,1 g

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• Características microbiológicas (criterios internos)

Mesófilos Aerobios <10⁶UFC/g; Enterobacterias <10³UFC/g; Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g; Salmonella: Ausencia/25g. Reg. (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

• Características sensoriales

Color: Carne rojizo blanco, natural sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas), ni hematomas (ennegrecidas o rojizas). | Olor: Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos. | Sabor: Característico | Textura: Compacta y jugosa una vez descongelada. Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar. Ausencia total de parásitos, arena, algas, zonas oxidadas o secas.

• Normativa Aplicable Contaminantes

Reg. (UE) 2023/915 (CE) de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes.