

PULPO ENTERO BORDO MARRUECOS



FICHA TECNICA COMERCIAL

Agosto 2024

Rev. 01

INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Pulpo entero congelado
- Nombre Científico: *Octopus vulgaris*
- Marca: Varias
- País de Origen: Marruecos | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca extractiva de arrastre
- Ingredientes: Pulpo
- Glaseo: 0%
- Alergenos: Contiene Moluscos. Puede contener trazas de pescado y crustáceos.
- 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

- Peso: Variable (peso y destare)
- Presentación: Envuelto o bloque.

CALIBRE DE TALLAS

PULPO T1: + 4 kg	PULPO PR1: +4 kg a 2 kg
PULPO T2: 3 kg a 4 kg	PULPO PR2: 1,2 kg a 0,5 kg
PULPO T3: 2 kg a 3 kg	
PULPO T4: 1,5 kg a 2 kg	
PULPO T5: 1,2 kg a 1,5 kg	
PULPO T6: 0,8 kg a 1,2 kg	
PULPO T7: 0,5 kg a 0,8 kg	
PULPO T8: 0,3 kg a 0,5 kg	



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

VALORES NUTRICIONALES/100g

Energía: 299KJ/ 72 Kcal

Grasas: 1,47 g

De las cuales Ac. grasos saturados: 0,46 g

Hidratos de carbono: 1,09 g

De los cuales azúcares: 0 g

Proteínas: 14 g

Sodio: 136,5 mg

Fuente: Bedca

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 blanca grisácea, natural sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas), ni hematomas (ennegrecidas o rojizas). | Olor: Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos. | Sabor: Fresco natural | 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.

