

|  |                                       |                   |
|--|---------------------------------------|-------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                  | 7900n -B-C-       |
|  | <b>PULPO ELABORADO ULTRACONGELADO</b> | REV 01 24/10/2022 |

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| <b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b> | PULPO CRUDO ELABORADO |
| <b>CATEGORÍA</b>                 | SECCIÓN PESCADERÍA    |

|   |  |
|---|--|
| <b>MARCA COMERCIAL</b>                  | MERIPUL/MERIMAR  |
| <b>Nº RGSEAA</b>                        | ES/12.17186/BU/CE  |
| <b>NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA</b> | LAGUMAR SEAS<br>Laskibar 5, 20271 IRURA (Gipuzkoa)<br>ESPAÑA |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTES</b> | Pulpo ( <b><i>molusco</i></b> ), agua, antioxidantes (E-330, E-331) y sal.<br><br>* Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados. |
|---------------------|---|

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / ESPECIE</b> | <i>Octopus vulgaris</i> |
|---|-------------------------|

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>ZONA DE PESCA</b> | FAO 34, Atlántico centro-este. Puede contener otros orígenes.<br>FAO 27, Atlántico noreste. Puede contener otros orígenes. |
|----------------------|--|

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>ARTE DE PESCA</b> | Nasas y trampas |
|----------------------|-----------------|

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> | Producto ultracongelado<br>Mantener a menos -18 °C |
|------------------------------------|--|

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>MODO DE EMPLEO</b> | Producto no destinado a consumo directo.<br>Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en un plazo de 24 horas.<br>Antes de consumir, dejar descongelar a temperatura de refrigeración y cocinar.<br>Requerimiento térmico mínimo previo consumo, equivalente a 70 °C durante 2 minutos.<br>(Referencia Guía Campden BRI 51 Pasteurisation: A Food Industry Practical Guide) |
|-----------------------|--|

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| <b>CODIFICACIÓN DE LOTE</b> | L (aa)(mm)(dd) |
|-----------------------------|----------------|

|                  |          |
|------------------|----------|
| <b>VIDA ÚTIL</b> | 18 meses |
|------------------|----------|

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>CARACTERÍSTICAS ENVASADO</b> | Envasado al vacío en bandeja de plástico retractilada.<br>Encajado en caja de cartón. |
|---------------------------------|---|

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>GRAMAJES DISPONIBLES (g)</b> | 1-2 kg, 2-3kg, 3-4kg, , 4-5 kg, más de 5kg |
|---------------------------------|--|

|   |  |          |
|---|--|----------|
| <b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b> | <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |          |
|   | Valor energético (kJ/kcal)               | 182 / 43 |
|   | Grasas (g)                               | 0,6      |
|   | de las cuales:                           |          |
|   | - saturadas (g)                          | 0,2      |
|   | Hidratos de carbono (g)                  | 0        |
|   | de los cuales:                           |          |
|   | - azúcares (g)                           | 0        |
| Proteínas (g)                           | 9,4                                      |          |
| Sal (g)                                 | 1,8                                      |          |

\*Los valores reflejados en las distintas referencias y tiradas de etiquetado, puede variar en función de la actualización de la información nutricional, cumpliendo los rangos de tolerancia e Incertidumbre de Medición establecidos.

|  |  |
|--|--|
| <b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b> | Aspecto: característico<br>Aroma: característico<br>Textura: característico<br>Sabor: característico |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> | Según Legislación vigente:<br>Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. |
|--|--|

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS</b> | Contiene <b><i>moluscos</i></b><br>Puede contener <b><i>pescado y crustáceos</i></b> |
|-----------------------------------|--|