

<b>Denominación del producto</b>	<b>Pulpo Nº0</b>			
<b>Nombre Científico</b>	<i>Octopus vulgaris</i>			
<b>Categoría comercial</b>	Pulpo Ultracongelado sin Vísceras			
<b>Elaborado por</b>	Discefa, S.L. Rúa Marconi, 5, 7, 9 y 11. Parcelas 131, 132 Pol. Ind. Espíritu Santo 15650 Cambre, La Coruña			
<b>Nº de Registro Sanitario</b>	ES – 12.04016 / C – CE			
<b>Ingredientes</b>	Pulpo, sal y agua de glaseo			
<b>Presentación</b>	Pulpo en bandeja individual.			
<b>Rango de peso</b>	3-4 Kg			
<b>Condiciones de Almacenamiento</b>	Mantenerse a -18°C, y no congelar una vez haya sido descongelado			
<b>Recomendaciones de uso</b>	Usar como pulpo fresco una vez descongelado			
<b>Envasado</b>	En bandejas retráctiladas, de diversos tamaños, hechas con PET. En el envase aparece la Información nutricional, las Instrucciones de conservación en el hogar, así como la Marca y el Nº de RGSA			
<b>Consumo preferente</b>	720 días tras la fecha de elaboración			
<b>Identificación de lote</b>	Día de elaboración			
<b>Uso esperado del producto</b>	Cocción a 100°C durante 25-30 minutos			
<b>Parámetros Microbiológicos</b>	Recuento de Aerobios Mesófilos (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>6</sup>	Criterio interno	
	Enterobacterias totales (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup>		
	<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Ausencia	Rto. 2073/2005 modificado por Rto.1441/2007	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>		
<b>Parámetros Físico-Químicos</b>	Metales pesados (mg/kg)	Cadmio	1 mg/kg	Rto.1881/2006 modificado por Rto. 629/2008
		Plomo	1 mg/kg	
		Mercurio	0,5 mg/kg	
		Arsénico	5 mg/kg	Criterio interno
<b>Parámetros organolépticos</b>	Apariencia típica del pulpo fresco en cuanto a consistencia, textura, color, olor y sabor, con piel íntegra y tentáculos completos. Ausencia de objetos extraños.			