

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :11/05/2023

1. REFERENCIA 41305

2. DENOMINACIÓN

PULPO COCIDO PATAS

3. MATERIA PRIMA

Pulpo.

* NOMBRE CIENTIFICO :*Octopus vulgaris*

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Centro-Oriental (FAO 34)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Tentáculos de pulpo cocido en el interior de un envase termoformado, mantenidos a temperatura de refrigeración.

Coloración de la piel rosácea y la carne de color blanco, típica de la especie.

Textura elástica.

Ausencia de olores desagradables en el producto.

PESO/TENTÁCULO: 70 - 170 g aprox.**

PESO/ENVASE: 350 - 500 g aprox.**

TENTÁCULOS/ENVASE: 3 ó 4 tentáculos

**Escandallo orientativos, sujeto a la propia variabilidad de la materia prima.

Ingredientes: Pulpo, maltodextrina, estabilizante (E-331), antioxidante (E-301) y sal.

5. GLASEO 0%

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Enterobacterias/coliformes: 10^3 ufc/g

* Staphylococcus aureus: 10^2 ufc/g

* Salmonella: Ausencia/25 g

* Listeria monocytogenes: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS (en producto fresco):

* Metales pesados: 0,30 ppm Pb, 1,0 ppm Cd, 0,30 ppm Hg.

DIOXINAS Y PCBs:

* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco

* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO ENVASE= PESO NETO ENVASE= VARIABLE

Embalaje primario:

Envase de plástico, apto para uso alimentario, (Ref. Int.: "Tapa termoformado", 90 x 351 mm + "Base termoformado", 220 x 361 mm), termoformado. Conteniendo el producto envasado al vacío.

Los envases se encuentran en el interior de un bolsón de plástico azul (760 x 460 mm).

Cada uno de los envases con su correspondiente etiqueta Marlua (60 x 120 mm) con el peso exacto de la pieza.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER= PESO NETO MÁSTER= VARIABLE

Embalaje secundario:

Caja máster blanca de cartón ondulado, de plegado holandes, (Ref.Int.: "Cangrejo 7 Kg", 387 x 263 x 142 mm), anónima. En el interior los envases contenidos en un bolsón de plástico.

Etiqueta marca Marlua (60 x 120 mm) adherida en el exterior de la caja, que indica el peso total de la caja.

Cada caja contiene 14 envases termoformados de producto.

Paletización:

*Base: 9 cajas

*Altura: 12 pisos

*108 cajas/palet = 1512 unidades/palet.

Códigos de barras:

*EAN13: 8420664413053

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto elaborado en nuestras instalaciones de El Prat de Llobregat.

Nombre comercial (etiquetaje): PULPO COCIDO PATAS.

En cada producción se ha de verificar: origen, zona de pesca, arte de pesca, presencia o no de glaseo, valores nutricionales e ingredientes.

El peso de los tentáculos puede variar en función del tipo de materia prima.

Se debe respetar el número de patas por envase.

El arte de pesca varía en función del barco. Siempre prevalecerá el que aparezca en el etiquetado del producto.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 12.

Temperatura de almacenamiento y transporte: 0-5°C.

Vida útil: 45 días desde fecha de envasado.

Capturado por redes de arrastre y/o nansas y tampus.

Es un alérgeno (molusco). Puede contener trazas de pescado y crustáceo.

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: sumergir la bolsa en agua hirviendo durante 4 ó 5 minutos, abrir y aliñar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los moluscos, pescados y/o crustáceos.

Información nutricional (valor medio por 100g de producto):

*Valor energético: 89 kcal - 378 kJ

*Grasas: 1,4 g

*de las cuales saturadas: 0,24 g

*Hidratos de carbono: 0,5 g

*de los cuales azúcares: 0,41 g

*Proteínas: 18,7 g

*Sal: 0,67 g

Los valores nutricionales son orientativos ya que están sujetos a variaciones debidas a la propia variabilidad de la naturaleza del individuo.