



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DATOS GENERALES

Denominación comercial	TENTACULOS DE PULPO COCIDO
Código	TV003

Imagen presentación producto final



INFORMACIÓN GENERAL

Nombre científico	OCTOPUS VULGARIS
Nombre de la familia a la que pertenece	CEFALÓPODOS
Nombre comercial	TENTACULOS DE PULPO COCIDO
Calibre (piezas / kg)	T3
Peso unitario en crudo	2-3
Peso escurrido cocido (+-3% error)	
Glaseo aproximado	0%
Forma de presentación comercial	3 Tentáculos de pulpo cocido por envase
Método de producción	<input checked="" type="checkbox"/> Pesca extractiva
Zona de captura	<input checked="" type="checkbox"/> Atlántico Centro-Este FAO 34
Estado miembro o país tercero donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo	Dakhla (Marruecos)
Ultracongelado	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No REFRIGERADO
Condiciones de almacenamiento	Producto refrigerado. Mantener entre 0-4°C
Lista de ingredientes e indicación cuantitativa de los que se destacan (QUID)	Ingredientes: PULPO 100%
Indicación cuantitativa de las partes visibles del producto (cuando proceda, indicar el porcentaje)	NO PROCEDE
Presencia de ingredientes sin tratamiento térmico	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuál <input checked="" type="checkbox"/> No
Naturaleza de las grasas y/o aceites	NO PROCEDE

Alergenos	<p>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut)</p> <p>Crustáceos y productos a base de crustáceos</p> <p>X Moluscos y productos a base de moluscos</p> <p>Huevos y productos a base de huevo</p> <p>Pescado y productos a base de pescado</p> <p>Cacahuets y productos a base de cacahuets</p> <p>Soja y productos a base de soja</p> <p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</p> <p>Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)</p> <p>Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)</p> <p>Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>)</p> <p>Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)</p> <p>Pacanas [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh).K Koch]</p> <p>Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)</p> <p>Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)</p> <p>Nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)</p> <p>Apio y productos derivados</p> <p>Mostaza y productos derivados</p> <p>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</p> <p>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂</p> <p>No contiene ninguno de los alergenos relacionados anteriormente</p>																																										
Presencia de ingredientes OMG	<p>Sí Indicar cuál</p> <p>x No</p>																																										
Vida útil desde la fecha de fabricación	75 DÍAS																																										
Fecha de consumo preferente	<p>x Día, mes y año</p> <p>Mes y año</p>																																										
Lote (incluir descripción de la codificación del lote)	5/01-3: Lote de entrada de materia prima (5), semana de elaboración (01) y día de elaboración (3).																																										
Modo de empleo	Sacar del envase y calentar al gusto																																										
El producto está destinado a ser consumido:	<p>x Directamente</p> <p>Previo tratamiento de cocción</p>																																										
Información nutricional	<p>x Por 100 g Por 100 ml</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Grupo I</td> <td>Valor energético (kcal / kJ):</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas (g):</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hidratos de carbono (g):</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasas (g):</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grupo II</td> <td>Valor energético (kcal / kJ):</td> <td>78 Kcal/ 329KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas (g):</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hidratos de carbono (g):</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td></td> <td>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Azúcares (g):</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>x</td> <td>Grasas (g):</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Saturadas (g):</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fibra alimentaria (g):</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sodio (g):</td> <td></td> </tr> </table>	Grupo I	Valor energético (kcal / kJ):			Proteínas (g):			Hidratos de carbono (g):			Grasas (g):		Grupo II	Valor energético (kcal / kJ):	78 Kcal/ 329KJ		Proteínas (g):	15		Hidratos de carbono (g):	2,2		de los cuales:			- Azúcares (g):	0	x	Grasas (g):	1		de las cuales:			- Saturadas (g):	0,2		Fibra alimentaria (g):			Sodio (g):	
Grupo I	Valor energético (kcal / kJ):																																										
	Proteínas (g):																																										
	Hidratos de carbono (g):																																										
	Grasas (g):																																										
Grupo II	Valor energético (kcal / kJ):	78 Kcal/ 329KJ																																									
	Proteínas (g):	15																																									
	Hidratos de carbono (g):	2,2																																									
	de los cuales:																																										
	- Azúcares (g):	0																																									
x	Grasas (g):	1																																									
	de las cuales:																																										
	- Saturadas (g):	0,2																																									
	Fibra alimentaria (g):																																										
	Sodio (g):																																										
Especificaciones microbiológicas	<p>Microorganismos aerobios mesófilos:</p> <p>Enterobacterias Totales: 1,00E+03</p> <p>Salmonella: AUSENCIA</p> <p>Staphylococcus aureus: 1,00E+02</p> <p>Listeria monocytogenes: AUSENCIA</p> <p>Escherichia coli: <1</p> <p>Otros:</p>																																										

Contaminantes	Metales Pesados	Plomo (Pb): 1mg/kg Cadmio (Cd) 1mg/kg Mercurio (Hg) 0,5mg/kg
Laboratorio donde se llevan a cabo los análisis	Externo CORPORACIÓN LABER	

INFORMACIÓN SOBRE ENVASES, EMBALAJES Y PALETIZACIÓN

ENVASE

Tipo de envase	BOLSA VACIO
Longitud del envase (cm)	30 CM
Anchura del envase (cm)	20 CM
Altura del envase (cm)	
Volumen del envase (cm ³ / unidad)	
Unidades de producto por envase	3 Tentáculos de pulpo cocido por envase

COMPONENTES DEL ENVASE

Descripción del componente	Material
BOLSA DE PLÁSTICO 120 My	Plástico PET

EMBALAJE (caja master)

Tipo de embalaje	CAJA
Longitud del embalaje (cm)	38,5 CM
Anchura del embalaje (cm)	25,4CM
Altura del embalaje (cm)	15 CM
Volumen del embalaje (cm ³ / unidad)	
Unidades de envase por embalaje	12 unidades

COMPONENTES DEL EMBALAJE

Descripción del componente	Material
CAJA SERIGRAFIADA	Papel / cartón

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	EUROPEO
Número de cajas por capa	9
Número de capas	10
Kg /palet	360 KG/PALLET variable

OBSERVACIONES:

--

23/06/2016


**Mariscos
GILMAR, S.I.**
 C.I.F.: 36.254.951
 Pol. Ind. Tremeoedo • Telf.: 986 56 10 75
 36628 VILLANUEVA DE AROUSA

Antonio R.

Proveedor