



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DATOS GENERALES

Denominación comercial	CABEZA DE PULPO COCIDO
Código	CAB
Código EAN 13	

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre científico	OCTOPUS VULGARIS
Nombre de la familia a la que pertenece	CEFALÓPODOS
Nombre comercial	CABEZA DE PULPO COCIDO
Calibre (piezas / kg)	VARIOS
Peso unitario en crudo	
Peso escurrido cocido (+-3% error)	
Glaseo aproximado	0
Forma de presentación comercial	CABEZA COCIDA ENTERA
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
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><input checked="" type="checkbox"/> 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 illinoensis</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	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuál <input checked="" type="checkbox"/> No																																									
Vida útil desde la fecha de fabricación	75 MESES																																									
Fecha de consumo preferente	<input checked="" type="checkbox"/> Día, mes y año <input type="checkbox"/> Mes y año																																									
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	Descongelar y calentar al gusto																																									
El producto está destinado a ser consumido:	<input checked="" type="checkbox"/> Directamente <input type="checkbox"/> Previo tratamiento de cocción																																									
Información nutricional	<input checked="" type="checkbox"/> Por 100 g Por 100 ml																																									
	<table border="0"> <tr> <td>Grupo I</td> <td>Valor energético (kcal / kJ):</td> <td>96,50 Kcal/ 41</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas (g):</td> <td>22,55g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hidratos de carbono (g):</td> <td>0,90g</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Grupo II</td> <td>Grasas (g):</td> <td>0,30g</td> </tr> <tr> <td></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>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Azúcares (g):</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasas (g):</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Saturadas (g):</td> <td></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):	96,50 Kcal/ 41		Proteínas (g):	22,55g		Hidratos de carbono (g):	0,90g	<input checked="" type="checkbox"/> Grupo II	Grasas (g):	0,30g		Valor energético (kcal / kJ):			Proteínas (g):			Hidratos de carbono (g):			de los cuales:			- Azúcares (g):			Grasas (g):			de las cuales:			- Saturadas (g):			Fibra alimentaria (g):			Sodio (g):
Grupo I	Valor energético (kcal / kJ):	96,50 Kcal/ 41																																								
	Proteínas (g):	22,55g																																								
	Hidratos de carbono (g):	0,90g																																								
<input checked="" type="checkbox"/> Grupo II	Grasas (g):	0,30g																																								
	Valor energético (kcal / kJ):																																									
	Proteínas (g):																																									
	Hidratos de carbono (g):																																									
	de los cuales:																																									
	- Azúcares (g):																																									
	Grasas (g):																																									
	de las cuales:																																									
	- Saturadas (g):																																									
	Fibra alimentaria (g):																																									
	Sodio (g):																																									
Especificaciones microbiológicas	<table border="0"> <tr> <td>Microorganismos aerobios mesófilos:</td> <td>1,00E+05</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias Totales:</td> <td>1,00E+03</td> </tr> <tr> <td>Salmonella:</td> <td>AUSENCIA</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus:</td> <td>1,00E+02</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes:</td> <td>AUSENCIA</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli:</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>Otros:</td> <td></td> </tr> </table>	Microorganismos aerobios mesófilos:	1,00E+05	Enterobacterias Totales:	1,00E+03	Salmonella:	AUSENCIA	Staphylococcus aureus:	1,00E+02	Listeria monocytogenes:	AUSENCIA	Escherichia coli:	<1	Otros:																												
Microorganismos aerobios mesófilos:	1,00E+05																																									
Enterobacterias Totales:	1,00E+03																																									
Salmonella:	AUSENCIA																																									
Staphylococcus aureus:	1,00E+02																																									
Listeria monocytogenes:	AUSENCIA																																									
Escherichia coli:	<1																																									
Otros:																																										
Contaminantes	<table border="0"> <tr> <td>Metales Pesados</td> <td>Plomo (Pb): 1mg/kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cadmio (Cd) 1mg/kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mercurio (Hg) 0,5mg/kg</td> </tr> </table>	Metales Pesados	Plomo (Pb): 1mg/kg		Cadmio (Cd) 1mg/kg		Mercurio (Hg) 0,5mg/kg																																			
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	SACO PLÁSTICO
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	1 KG POR ENVASE

COMPONENTES DEL ENVASE

Descripción del componente	Material
BOLSA DE PLÁSTICO G180	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 (cm3/ unidad)	
Unidades de envase por embalaje	6 unidad

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	540 KG/PALLET

OBSERVACIONES:

--

	02/02/2017
	
	Proveedor