



**Pescados Cartagena**

**PesNietos**  
Alimentos Congelados



## PULPO PATA COCIDA (*Octopus Vulgaris*)

### DATOS GENERALES

- **DESCRIPCIÓN:** Rcv"fg"Rwnrq"Eqekfq."nkuvq"rctc"eqpuw okt."ecfc"dqnu"eqpvkpgg"rkg|c"fg"622"itl"crtqz0fg"rwnrq0
- **INGREDIENTES:** Rwnrq"Octopus Vulgaris+ ya cocidas, ultracongeladas0
- **MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Pesca extractiva. **Artes de Pesca:** Nasas y trampas.
- **ZONA DE CAPTURA:** Océano Cvn"pvkeq"egpvtq/guvg0 FAO 56
- **FORMATO PRODUCTO:** Vendrá envasado en cajas de cartón o material macromolecular autorizado por el Ministerio de Sanidad que lo protege contra las contaminaciones externas, microbiológicas o de otro tipo. Se servirá en cajas de cartón con bolsa de plástico en el interior.
- **PESO NETO:** Ver información en la caja"{"dqnu0
- **FORMATO/TALLAS (cm/pz):** Rkg|c"fg"622"itl"crtqz0
- **ETIQUETADO:** Será a lo establecido a la normativa vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo". (R.D. 930/02, R.D.1904/93, R.D. 1808/91, Ley 11/07, R.D. 1334/99, y resto de normativa complementaria vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo" que se adjunta a las especificaciones técnicas de este procedimiento.)

### MÉTODO DE CONSERVACIÓN / CONGELACION/ UTILIZACION PRODUCTO

- **MÉTODO CONGELACIÓN:** Ultracongelado.
- **CONSERVACIÓN:** A -18° C.
- **USO DEL PRODUCTO:** Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, cocinar y no volver a congelar.
- **GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:** Alérgicos a moluscos

### CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **ASPECTO:** Según presentación típica, rvcu"fg"rwnrq"eqekfcu0
- **OLOR Y SABOR:** Propio del pescado fresco y estará exento de olores y sabores anormales.
- **TEXTURA Y COLOR:** Carne de consistencia suficientemente firme" rctc" hcekknvct" gn" nqpejgcfq, sin síntomas de recongelación o"sobrecongelación."eq"eqiq"tqucfq"kpvgpuq0

### VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml.

VALOR ENERGÉTICO	543.; "ML"1"98"Meen
GRASAS	2.: gr.
GRASAS SATURADAS	0,5 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0.: gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0.0 gr.
PROTEINAS	16,2 gr.
SAL	0,1 gr.

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	Ausencia/25 g
Recuento de aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g
Recuento de enterobacterias	10 <sup>3</sup> ufc/g

### CARACTERISTICAS FISICO-QUÍMICAS

METAL	METODO	UNIDAD	RESULTADO
Cadmio	GF-AAS-foof-CD	mg/kg.	<0,01
Plomo	GF-AAS-fppd-Pb	mg/kg.	<0,10
Mercurio	FIMS-food-Hg	mg/kg.	0,08

**PULPO PATA COCIDA**  
*(Octopus Vulgaris)*

**LISTA ALÉRGENOS**

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004

- (Si) indica la presencia
- (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración
- (No)

ALÉRGENOS	SI	PC	NO
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuete y productos a base de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésamo y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso, Sulfitos (E-220 a E-227)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos con cascara y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trigo, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Centeno, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cebada, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Avena, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Espelta, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kamut, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Altramuz y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	¿Presente en el producto?	
	SI	NO
<b>Alimentos modificados genéticamente.</b> De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producidos a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Productos irradiados.</b> La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

**Fecha última revisión:** 27.12.2017

## **PULPO PATA COCIDA** *(Octopus Vulgaris)*

### **Etiquetado**

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

### **Información nutricional**

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes** Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

### **Características envasado y embalado.**

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

### **Especificaciones microbiológicas:**

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

### **Transporte**

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.