

Scheda tecnica del prodotto Polpo Crudo in vaschetta

1. Informazioni generali

Nome commerciale:	Polpo Intero Eviscerato Ultracongelato IQF/IWP
Nome scientifico:	<i>Octopus vulgaris</i>
Nome Commerciale:	MOYSEAFOOD
Metodo di raccolta:	Pesca estrattiva
Zona di cattura :	FAO 34 – 1.31 Oceano Atlantico Centro Est.
Metodo di pesca:	FPO (nasse e trappole) e/o TRAWL (reti da traino)
Ingredienti:	Polpo, acqua, sale
Prodotto da:	EU Approvato ES 12/14983/CA · ES 12/023203/CA – MOYSEAFOOD, S.A.
Data di scadenza:	Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di congelamento (indicata sull'etichetta)
Metodo di conservazione:	Mantenere ad una temperatura di -18C. Una volta scongelato conservare il prodotto ad una temperatura tra 0 e 5 gradi. Si raccomanda di consumare il prodotto entro 2 giorni. Una volta scongelato non ricongelare. Cucinare completamente prima del consumo.
Allergeni:	Contiene molluschi e tracce di crostacei
OGM:	I prodotti sono lavorati con materie prime NON OGM

2. Informazioni Nutrizionali e Informazione Tecnica

Información Nutricional/Fatos nutricionais/Nutrition facts/Valeur nutritive/Nährwert/Informazioni nutrizionali/Výživové hodnoty na /Wartosci odżywcze/Informazione Voedingswaarde per 100g/3,5Oz	
Valor energético/Energy/Valeur énergétique/Energiewert/Valore energetico/Energetická hodnota/Wartość energetyczna/Energie	380 kj/ 91 kcal
Grasas/Gorduras totais/Total fat/Lipides/Fett/Grassi/Tuky/Tluszcze/Vetten	1,40 g
*De las cuales saturadas/Das quais são saturadas/Saturated fat/Saturés/Davon Gestätigste fettsäuren/Di cui saturi /Z toho nasycené masné kyseliny/w tym tluszcze nasycone/Waarvan verzadigde	0,30 g
Hidratos de carbono/Total carbs/Glucides/Kohlenhydrate/Carboidrati/Sacharidy /Węglowodany/Koolhydraten	1,40 g
*De los cuales azúcares/Dos quais são açúcares/Sugars/Sucres/Davon Zucker/Zuccheri /Z Toho cukry/Cukry/Waarvan suikers	0 g
Proteinas/Protein/Proteines/Eiweiss/Proteine/Bilkoviny/Bialko/Eiwitten	17,90 g
Sal/Salt/Sel/Salz/Sale/Sül/Sól/Zout	0,90 g

Fuente: Base de Datos BEDCA. Source: Spanish Food Composition Database

Parametri microbiologici fisicochimici*	Parametri di referencia
Enterobacteriacee	Max 10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia /25 g
Mesofili Aerobici	Max 10 ⁵ ufc/g
Stafilococco Coagulasa Positivo	Max 10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25 g
Presenza di metalli (mínima)	Fe: 3.0 NonFe: 2.5 Inox: 3.5
Legislazione applicabile (Salvo deroga)	
Decreto Reale 135/2010	Regolamento (CE) 2073/2005
Decreto Reale 640/2006	Regolamento (CE) 1441/2007
Regolamento (CE) 852/2004	Regolamento (CE) 1881/2006
Regolamento (UE) 1169/2011	Regolamento (UE) 1379/2013

Scheda tecnica del prodotto

Polpo crudo in vaschetta

3. Presentazione commerciale e formato (Standard)

Referenza	Codigo GTIN Cartone*	Peso (g)	Piezzii/ Cartone	Peso/ Cartone	Cartone/ EU Pallet	Cartone/ US Pallet	Misure Del cartone(mm)	Miisure EU Pallet (mm)	Misure US Pallet (mm)	Peso/ EU Pallet	Peso/ US Pallet
N° 000 ESP	1843522050070	+ 6.0 Kg	2	≈ 15 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 1000 Kg	≈ 1200 Kg
N° 000	1843522050062	5.0 - 6.0 Kg	3	≈ 16 Kg	64	80	430 x 275 x 235	1200x800x2030	1200x1000x2030	≈ 1000 Kg	≈ 1200 Kg
N° 00	1843522050063	4.0 - 5.0 Kg	3	≈ 14 Kg	64	80	430 x 275 x 235	1200x800x2030	1200x1000x2030	≈ 1000 Kg	≈ 1100 Kg
N° 0	1843522050064	3.0 - 4.0 Kg	4	≈ 14 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 1000 Kg	≈ 1200 Kg
N° 1	1843522050065	2.0 - 3.0 Kg	5/6	≈ 15 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 1000 Kg	≈ 1200 Kg
N° 1X	1843522050071	2.0 - 3.0 Kg	6	≈ 14 Kg	64	80	430 x 275 x 235	1200x800x2030	1200x1000x2030	≈ 1000 Kg	≈ 1200 Kg
N° 2	1843522050066	1.5 - 2.0 Kg	8	≈ 15 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 1000 Kg	≈ 1200 Kg
N° 2X	1843522050068	1.0 - 2.0 Kg	10	≈ 14 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 900 Kg	≈ 1000 Kg
N° 3	1843522050067	0.8 - 1.2 Kg	12	≈ 13 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 900 Kg	≈ 1000 Kg
N° 3X	1843522050069	0.5 - 1.0 Kg	15	≈ 13 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1200x800x2130	1200x1000x2130	≈ 900 Kg	≈ 1000 Kg

4. Presentazione commerciale

Polpo intero eviscerato, posizionato in vaschette individuali igienizzate, avvolte con plastica per uso alimentare. Etichettato e pesato individualmente nella vaschetta, recipiente o cartone (unità minima di vendita). Si presentano in pezzi congelati individualmente e impacchettati singolarmente (IQF/IWP - Individual Quick Freezing/Individually Wrapped Pack). **Unità minima di vendita: Cartone**



5. Ulteriori informazioni

Questo prodotto è un derivato del processo di trasformazione della pesca, conformemente alla norma regolata dall'art 2.1, e dal regolamento EU852/2004. I nostri prodotti sono destinati principalmente a professionisti del canale HORECA come acquirenti finali. Le schede tecniche dei materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono disponibili sotto espressa richiesta del cliente. Nel caso in cui il cliente richiedesse un'analisi microbiologica e fisicochimica generale per il suo prodotto, essa sarà disponibile sotto richiesta del cliente. Nel caso in cui il cliente volesse effettuare un'analisi specifica sul suo ordine, dovrà comunicarlo con sufficiente anticipo per poterla effettuare con tempo. I lotti di ogni riferimento di questo prodotto sono composti dalla stessa specie di polpo (*Octopus vulgaris*) che possono avere zone di cattura differenti, conformemente a quanto stabilito dall'Art.35.3 del regolamento EU 1379/2013. Per avere maggiori informazioni su ogni lotto non esiti a contattarci attraverso il nostro indirizzo di posta elettronica: calidad@moyseafood.com

* GTIN Codice Cartone: GS1-128 IA(01)

