



Ficha técnica

PULPO EN BANDEJA IQF

Información General

Denominación comercial: Pulpo en bandeja IQF	Forma de Obtención: Pesca extractiva	Marca comercial: ElPor
Categoría comercial: Pulpo eviscerado ultracongelado	Método de captura: Nasas y trampas	N° Registro Sanitario: ES 12.024228/H C.E.
Nombre científico: Octopus Vulgaris	Zona de Captura: Atlántico Norte, FAO 27 IXa Mediterráneo occidental, FAO 37.1.1 Atlántico Centro-Este, FAO 34	Producido por: El Pulpo de Oro II, S.L.U. C/Ribera del Guadiana nave 39 21400 Ayamonte (Huelva)

Etiqueta



PULPO CONGELADO
OCTOPUS VULGARIS (OCC)
(2 / 3 KG)

ES 12.024228/H C.E.

Información nutricional	
	por 100g
Energía	225,6kJ / 53,96kcal
Grasas	0,08g
Saturadas	<0,05g
Hidratos de carbono	<0,50g
Azúcares	<0,10g
Proteínas	12,81g
Sal	0,94%

INGREDIENTES: Pulpo (MOLUSCO), Agua, Sal, E330, E331

MANTENER A -18°C.
NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO
Capturado en FAO 27 IXa Atlántico Nordeste / FAO 34 Atlántico centro-oriental con Nasas y Trampas

EL PULPO DE ORO 2. S.L.U.
C/Ribera del Guadiana, nave 39. P.I. La Ribera
21400 Ayamonte (Huelva) - España

LOTE:

FECHA DE CONGELACIÓN:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:

PESO NETO:



0 000000 000000

Ingredientes:
Pulpo (Octopus Vulgaris) Agua , E330, E331, Sal

Alérgenos:
MOLUSCOS y Trazas de **CRUSTÁCEOS**

Consumo preferente:
540 días a partir de fecha de congelación

Instrucciones de conservación:
Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.

Identificación de LOTE:
DDMMAA (Fecha de entrada)

Descripción de procesado

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Recepción de materia prima (Pulpo fresco) | 2. Evisceración y limpieza |
| 3. Almacenamiento (enterrado en hielo entre 0°C y 4°C) | |
| 1. Recepción de materia prima (Pulpo congelado) | 2. Almacenamiento (-18°) |
| 3. Descongelado y limpieza (entre 0°C y 4°C) | |
| 4. Elaboración con aditivos (entre 0°C y 4°C) | |
| 5. Envasado | 6. Ultracongelación (<-30°C) |
| 7. Embalado (retractilado + detección de metales) | 8. Etiquetado y paletizado |
| 9. Distribución | |

Parámetros técnicos

Parámetros Físicoquímicos	
PH	6,3 pH
Actividad del Agua a 20°C	0,990
Cloruro sódico	2,51%
NBVT	137 mg N/100g
Metales Pesados	
Plomo	<0,20 mg/kg
Cadmio	<0,05 mg/kg
Mercurio	<0,01 mg/kg
Parámetros Microbiológicos	
Recuento de aerobios mesófilos	140000 ufc/g
Enterobacterias totales	470 ufc/g
Salmonella-SPP	ausencia

Información Nutricional (100g)	
Valor energético	225,6 kJ / 53,96 kcal
Grasas	0,08 g
de las cuales saturadas	<0,05 g
Hidratos de Carbono	<0,50 g
de los cuales azúcares	<0,10 g
Proteínas	12,81 g
Sal	0,94 %

Presentación

<p>Pulpo eviscerado entero en bandejas PET, retractiladas con plástico de uso alimentario, pesadas y etiquetadas individualmente.</p> 	<p>Dentro de cajas de cartón corrugado resistentes, pesadas y etiquetadas individualmente.</p> 	<p>Apiladas en Euro Palets (EPAL), identificados unívocamente con un letrero.</p> 
---	--	---

Medida	CAJA		Código EAN-13	PALET	
	Piezas	Peso		Cajas	Peso aprox.
-0,8kg	14-15 pcs	10-11 kg	84365539007	56	600 kg
0,8/1,2kg	11-12 pcs	11-12 kg	84365539006	56	650 kg
1,2/2kg	9 pcs	13-15 kg	84365539005	56	750 kg
2/3kg	5-6 pcs	13-15 kg	84365539004	56	750 kg
3/4kg	4 pcs	13-15 kg	84365539003	56	750 kg
4/5kg	3 pcs	13-15 kg	84365539002	56	750 kg
5/6kg	2 pcs	10-12 kg	84365539001	56	640 kg
+6kg	3 pcs	18-22 kg	84365539000	33	640kg

*Medida palet: 192 ↑ x 120 ↔ x 78 ↗ (cm)