



SO.CO.PO
SOCIÉTÉ DE CONGÉLATION
DE POISSON

POULPE CONGELE IQF - FROZEN OCTOPUS IQF



DESCRIPTION PRODUIT

Description Matière Première	Poulpe Frais
Zone De Pêche	FAO 34 – FAO 37
Méthode De Pêche	OTB Et LHP
Non Scientifique	Octopus vulgaris
Présentation de produits	Poulpe Congelé en IQF
Paramètre Technique	Glasurage de Protection ± 5%
Ingrédients	Poisson
Additives	N/A
Type D'emballage	Plastique en polyéthylène et carton

USAGE PREVU

Consommation Humain après cuisson

CALIBRAGE / EMBALLAGE

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8
+ 4 Kg	3 / 4 Kg	2 / 3 Kg	1.5/ 2 Kg	1.2/1.5 Kg	0.8/1.2 Kg	0.5 /0.8 Kg	0.35/0.5 Kg
P/C	P/C	P/C	P/C	P/C	P/C	P/C	P/C
Variable	Variable	12 kg	12 kg	12 kg	12 kg	12 kg	12 kg

CONSERVATION

A Conserver dans une température ≤ - 18 °C Pendant 24 Mois

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

- Répond aux exigences réglementaires de l'union européennes (CE N° 2073/2005) – (CE N°1881/2006)
- l'union économique eurasiatique (décision de la commission UEE N° 299 Telle que modifiée le 15-01-2013)
- Réglementation marocaine (arrêté N°1643-16 du 30 mai 2016 et N°624-04 du 8 avril 2004)

ALLERGENE

Contient mollusque

VALEURS NUTRITIONNELLE /100g

Kcal/kJ	protéines	glucides	sucre	matière grasse	sel
67/284	14.1	0.7	< 0.2	0.9	< 1

DESTINATION DE VENTE

Export (Espagne, Italie, USA, Russie, l'Asie, Canada, Chypre....)

CONTACT

Adresses : Usine de production LAAYOUNE / B.P : 52 – Lot N° 80 Port de Laâyoune Maroc, Code Postale 70002
Tél / Fax + 212 528 99 81 02 / 04

E-mail : contact@socopo-sarl.com / Site web : www.socopo-sarl.com

