PULPO BATIDO 1200/1500 10% ITALIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Razón social	NEW CONCISA, S.L.
Dirección	Polígono Industrial Ascoy, s/n - 30530 - Cieza (Murcia) - Spain
Teléfono	968764311
Fax	968764331
Mail	calidad@newconcisa.com
R.G.S.E.A.A	12.11382/MU

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Descripción

Nombre comercial	PULPO BATIDO 1200/1500 10%
Código	030102041
Formato	7 Kg
Marca	CONCISA
Glaseo %	10 % ± 3 %
Descripción	El producto se presenta IQF envasado a granel.

2.2. Presentación

Formato unidad	7 Kg
Unidades por caja	6-9
Presentación	Envasado peso fijo
Envase	Caja

2.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	7 Kg
Peso neto escurrido envase	6,3 Kg
Formato (Peso neto caja)	7 Kg
Peso neto escurrido caja	6,3 Kg

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. Propiedades

Longitud / Anchura	
Diámetro	
Espesor	
Piezas por kg con glaseo	
Piezas por kg sin glaseo	

3.2. Organolépticas

Color blanco ligeramente nacarado. Sabor y olor característicos del producto. Ausencia de pieles, parásitos y materias extrañas.

4. MATERIA PRIMA UTILIZADA

4.1. Materia prima

Nombre científico	*Octopus vulgaris*
Características	PULPO T5
Método de producción	Pesca extractiva
Arte de pesca	Nasas y trampas/Redes de arrastre
Zona de pesca	Océano Atlántico Centro Oriental FAO 34
País de origen	Marruecos/Mauritania

4.2. Descripción del proceso

Descongelación, pelado, eviscerado y limpieza. Se somete a tratamiento en refrigeración con aditivos. Posteriormente se procede a congelación y glaseado de protección: 10%. Por último el producto se clasifica, envasa, embala, etiqueta y paletiza. El tamaño puede oscilar un 15% por encima y por debajo de su tamaño en un 20% de las piezas.

4.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

INGREDIENTE COMPUESTO	*ORIGEN*	*%*	*CATEGORÍA(*)*
Octopus vulgaris	Marruecos/M	90	MOLUSCO
Sal	España	<1	Potenciador del sabor
E-330 (ácido cítrico)	España	<1	Corrector de la acidez
E-331 (citrato sódico)	España	<1	Corrector de la acidez

Contiene MOLUSCOS. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS.

5. PARÁMETROS

Microbiológicos	Físico-Químicos
Aeróbios Mesófilos	Mercurio
Enterobacterias	Plomo
Salmonella y Shigella	Cadmio
	Nitrógeno bases volátiles (NBVT)
	Histamina
	Hidrocarburos, dioxinas y PCBs

** Límites según anexo I*

6. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	400 Kj; 48 Kcal		
Grasas	0.3 g	de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	1.4 g	de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	9.7 g		
Sal	0.5 g		

* por cada 100 g de producto

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

7.1. Paletización

Número cajas por capa / capas por palet	8X9
Número cajas por palet	72
Altura palet total	200 cm
Peso neto palet	504 Kg
Tipo de palet	europeo 80 x 120 cm
Código EAN unidad	8436047517192
Código EAN caja	18436047517192
Código EAN palet	

7.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de producción	Fecha de envasado: ddmmaa
Fecha consumo preferente	mes/año: mm/aaaa

8. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

8.1. Bolsa

Material	Polietileno de uso alimentario
Peso neto	10 g
Dimensiones [LxA]	900 x 580 mm

8.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado marca Concisa (Ref. GX2)
Peso neto	490 g
Dimensiones [LxA]	385x 290x 180 mm

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

9.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18 ºC. Producto ultracongelado.

9.2. Vida útil

La vida útil es de 24 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18 ºC. Una vez descongelado no se puede volver a congelar y debe ser consumido dentro de las 24 h siguientes.

10. MODO DE EMPLEO

Descongelar previamente el producto en la parte baja del frigorífico. Requiere cocinado para su consumo.

11. POBLACIÓN DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a MOLUSCOS, PESCADOS Y CRUSTÁCEOS. Requiere cocinado para su consumo. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

FT de cliente

LEGISLACIÓN APLICABLE:
Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Esta página web es consultada por NEW CONCISA, S. L. cuando así es requerido.
Además, la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR) y la consultora CORPORACION LABER S.L. subcontratada por NEW CONCISA, S.L., mantiene informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, a través de sus páginas web: http://www.conxemar.com/ y http://www.labersl.com/ respectivamente, con noticias e información del sector, así como de los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.