PATA PULPO COCIDA 150/200 gr. BANDEJA 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	26.09235/MU

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Descripción

Nombre comercial	PATA PULPO COCIDA 150/200 gr. BANDE
Código	030102463
Formato	4 bandejas/ Peso variable
Marca	CONCISA
Glaseo %	G.P.
Descripción	Pulpo cocido y cortado en patas, colocado en bandeja.

2.2. Presentación

Formato unidad	4 Bandejas por caja/ 10 patas bandeja
Unidades por caja	4
Presentación	Envasado peso variable
Envase	Caja

2.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	Peso variable
Peso neto escurrido envase	Peso variable
Formato (Peso neto caja)	
Peso neto escurrido caja	

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. Propiedades

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

3.2. Organolépticas

Pulpo cocido y cortado a mano, color blanco el interior y rosado el exterior, sin quemaduras por frío. Textura consistente. Sabor y olor característicos del producto. Ausencia de parásitos y materias extrañas.

4. MATERIA PRIMA UTILIZADA

4.1. Materia prima

Nombre científico	*Octopus vulgaris*
Características	Pulpo tallas T4-T5
Método de producción	Pesca extractiva
Arte de pesca	Nasas y trampas/Redes de arrastre
Zona de pesca	Océano Atlantico Centro-Este FAO 34
País de origen	MARRUECOS/MAURITANIA

4.2. Descripción del proceso

Pata de pulpo cocida cortada a mano procedentes tras un proceso de texturización y cocción. El producto es congelado IQF y envasado en su presentación final.

4.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

INGREDIENTE COMPUESTO	ORIGEN	%	CATEGORÍA(*)
Pulpo	MARRUECO	99	MOLUSCO
Sal	España	<1	Potenciador del sabor

Contiene MOLUSCOS. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS.

5. PARÁMETROS

Microbiológicos	Físico-Químicos
Aeróbios Mesófilos	Mercurio
Enterobacterias	Plomo
Escherichia coli	Cadmio
Salmonella	Nitrógeno bases volátiles (NBVT)
Listeria monocytogenes	

** Límites según anexo I*

6. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	687 Kj / 164 Kcal		
Grasas	2 g	de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	4.4 g	de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	30 g		
Sal	1.1 g		

* por cada 100 g de producto

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

7.1. Paletización

Número cajas por capa / capas por palet	8 X 10
Número cajas por palet	80
Altura palet total	224 cm
Peso neto palet	Peso variable
Tipo de palet	EUROPEO
Código EAN unidad	7808392000000
Código EAN caja	17808392000000
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 transparente de baja presión, uso alimentario.
Peso neto	8 g
Dimensiones [LxA]	60 x 40 mm

8.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado CONCISA. (Ref. GX2 CONCISA)
Peso neto	500 gr
Dimensiones [LxA]	385x285x210

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, escurrir el exceso de agua y aliñar al gusto.

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. No 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.