PULPO BATIDO 1500/2000 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 1500/2000 10% ITALIA
Código	030102044
Formato	Peso variable (7Kg aprox.)
Marca	CONCISA
Glaseo %	10 % ± 3 %
Descripción	El producto se presenta IQF envasado a granel.

2.2. Presentación

Formato unidad	Peso variable (7Kg aprox.)
Unidades por caja	4-5
Presentación	Envasado peso variable (7Kg aprox.)
Envase	Caja

2.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	7Kg aprox.
Peso neto escurrido envase	6.3 Kg aprox.
Formato (Peso neto caja)	7Kg aprox.
Peso neto escurrido caja	6.3 Kg aprox.

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 T4
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 del 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 aprox.
Tipo de palet	europeo 80 x 120 cm
Código EAN unidad	7808110000008
Código EAN caja	17808110000008
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: dd/mm/aa

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]	385 x 290 x 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.