



## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

12/2022

### POLPO ROTTO CRUDO

<b>NOME COMMERCIALE:</b>	Polpo Rotto
<b>NOME SCIENTIFICO:</b>	Polpo Comune - <i>Octopus Vulgaris</i>
<b>MARCA:</b>	MOYSEAFOOD
<b>METODO DI RACCOLTA:</b>	Pesca estrattiva
<b>ZONA DI CATTURA:</b>	FAO 34 – 1.31 & 1.32 East Center Atlantic Ocean
<b>METODO DI PESCA:</b>	FPO (nasse e trappole) e/o TRAWL (reti da traino)
<b>INGREDIENTI:</b>	Polpo, acqua, sale
<b>PRODOTTO DA:</b>	EU Approvato ES 12/14983/CA · ES 12/023203/CA – MOYSEAFOOD, S.A.
<b>DATA DI SCADENZA:</b>	24 mesi dalla data di lotto (indicata sull'etichetta).
<b>METODO DI CONSERVAZIONE:</b>	Mantenere ad una temperatura di -18°C/0°F. Una volta scongelato conservare il prodotto ad una temperatura tra 0 e 5 °C. Si raccomanda di consumare il prodotto entro 48 ore. Una volta scongelato non ricongelare. Cucinare completamente prima del consumo.
<b>ALLERGENI:</b>	<b>MOLLUSCHI, può contenere tracce di CRUSTACEI e PESCI</b>
<b>OGM:</b>	Il prodotti sono lavorati con materie prime Non-OGM

### 1. TECHNICAL INFORMATION AND NUTRITION FACTS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	
Valore energético	380 kJ / 91 kcal
Grassi	1,40 g
* di cui saturi	0,30 g
Carboidrati	1,40 g
* zuccheri	0 g
Proteina	17,90 g
Sale	0,90 g

Fonte: Banca dati Spagnola sulla Composizione degli Alimenti, BEDCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E FISICOCHIMICI*	VALORE DI RIFERIMENTO
Enterobacteriaceae	Max. 10 <sup>3</sup> cfu/g
Salmonella	Assenza in 25g
Mesofili Aerobici	Max. 10 <sup>6</sup> cfu/g
Staffilococco Coagulasa Positivo	Max. 10 <sup>3</sup> cfu/g
Listeria monocytogenes	Assenza in 25g
Presenza di metalli (mínima)	Fe: 4,5 Non Fe: 4,0 Inox: 4,5
LEGISLAZIONE APPLICABILE (Salvo deroga)	
Real Decreto 135/2010	Regolamento (UE) 2073/2005
Real Decreto 640/2006	Regolamento (UE) 1441/2007
Regolamento (UE) 852/2004	Regolamento (UE) 1881/2006
Regolamento (UE) 1169/2011	Regolamento (UE) 1379/2013

MOYSEAFOOD, S.A. C/ Dr. Medinilla, 4 P.I. Las Salinas 11500 (Cádiz) España - +34 956560895 - [comercial@moyseseafood.com](mailto:comercial@moyseseafood.com)





## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

12/2022

### 2. FORMATI COMMERCIALIZZATI (STANDARD)

REFERENZA	CODIGO GTIN CARTONE **	FORMATO	PIEZZI / CARTONE	PESO CARTONE	CARTONE EU PALLET	CARTONE US PALLET	MISURE CARTONE (mm)	PESO EU PALLET	PESO US PALLET	MISURE EU PALLET (mm)	MISURE US PALLET (mm)
Polpo Rotto MIXTO	1843522050073	7,5 Kg	2	15 Kg	70	84	505 x 330 x 165	1050 Kg	1260 Kg	1200 x 830 x 2150	1200 x 1000 x 2150

### 3. PRESENTAZIONE COMMERCIALE

Polpo Rotto eviscerato, posizionato in vaschette individuali igienizzate, avvolte con plastica\* per uso alimentare. Etichettato e pesato individualmente nella vaschetta, recipiente o cartone. Si presentano in pezzi congelati individualmente e impacchettati singolarmente (IQF/IWP - Individual Quick Freezing/Individually Wrapped Pack). **Unità minima di vendita: Cartone.**



### 4. ULTERIORI INFORMAZIONI

Questo prodotto è un derivato del processo di trasformazione della pesca, conformemente alla norma regolata dall'art 2.1, e dal regolamento EU852/2004. I nostri prodotti sono destinati principalmente a professionisti del canale HORECA come acquirenti finali.

\* Le schede tecniche dei materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono disponibili sotto espressa richiesta del cliente. Nel caso in cui il cliente richiedesse un'analisi microbiologica e fisicochimica generale per il suo prodotto, essa sarà disponibile sotto richiesta del cliente. Nel caso in cui il cliente volesse effettuare un'analisi specifica sul suo ordine, dovrà comunicarlo con sufficiente anticipo per poterla effettuare con tempo. I lotti di ogni riferimento di questo prodotto sono composti dalla stessa specie di polpo (*Octopus vulgaris*) che possono avere zone di cattura differenti, conformemente a quanto stabilito dall'Art.35.3 del regolamento EU 1379/2013. Per avere maggiori informazioni su ogni lotto non esiti a contattarci attraverso il nostro indirizzo di posta elettronica: [calidad@moyseafood.com](mailto:calidad@moyseafood.com).

\*\* GTIN Codice Cartone: GS1-128 IA(01)