



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
PULPITO

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2022

FT1 PULPITO

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Pulpito membranoso
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<i>Octopus membranaceus</i> Código Alfa3 FAO: OQR Familia: Octopodidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Redes de arrastre.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 51/57 Océano Índico. Origen: India.
DESCRIPCIÓN	Cefalópodo previamente descongelado; carne compacta, sin agujas de hielo y cristales. Sin quemaduras por frío o deshidratación. Ausencia de objetos extraños. Formato: x3, x4, x5 o x6kg. Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (RD 866/2008, R(CE) 1935/2004 y R(CE) 10/2011.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: típico Olor: sin olores extraños, olor marino. Textura: firme y compacta
INGREDIENTES	Pulpo (molusco), agua, antioxidante (E-331iii) y acidulante (E-500ii).
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción Envasado en bolsas de plástico transparentes con hielo, dentro de cajas EPS.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-5°C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	7 días desde la fecha de producción.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Aerobios mesófilos < 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias totales < 10 ³ ufc/g Shigella Ausencia /25g Salmonella Ausencia/25g
CRITERIOS FISIO-QUÍMICOS	Plomo ≤ 0,3mg/Kg Mercurio ≤ 1,0mg/Kg Cadmio ≤ 0,30mg/Kg
ALÉRGENOS	Contiene moluscos. No contiene OMG'S ni está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los ingredientes.
Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (<i>poner sello</i>)



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
PULPITO

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2022

FT1 PULPITO

TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g de producto	<table><tr><td>-Valor energético:</td><td>88 kJ (21Kcal)</td></tr><tr><td>-Grasas:</td><td><0,50 g</td></tr><tr><td> de las cuales saturadas:</td><td>< 0,10 g</td></tr><tr><td>-Hidratos de carbono:</td><td>< 0,50 g</td></tr><tr><td> de los cuales azúcares:</td><td>< 0,50 g</td></tr><tr><td>-Proteínas:</td><td>5,2 g</td></tr><tr><td>-Sal:</td><td>0,9 g</td></tr></table>	-Valor energético:	88 kJ (21Kcal)	-Grasas:	<0,50 g	de las cuales saturadas:	< 0,10 g	-Hidratos de carbono:	< 0,50 g	de los cuales azúcares:	< 0,50 g	-Proteínas:	5,2 g	-Sal:	0,9 g
-Valor energético:	88 kJ (21Kcal)														
-Grasas:	<0,50 g														
de las cuales saturadas:	< 0,10 g														
-Hidratos de carbono:	< 0,50 g														
de los cuales azúcares:	< 0,50 g														
-Proteínas:	5,2 g														
-Sal:	0,9 g														
RECOMENDACIÓN	Producto descongelado, no volver a congelar. Consumir tras aplicar tratamiento térmico y consumir en máximo 3 días desde el tratamiento.														

FOTOGRAFÍAS ORIENTATIVAS



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (poner sello)