



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
SEPIA

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 SEPIA

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Sepia
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Sepia pharaonis / Sepia officinalis Códigos Alfa3 FAO: IAH / CTC Familia: Sepiidae.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado con redes de arrastre o nasas y trampas. Especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 51/57. Océano Índico. Origen: India FAO 34. Océano Atlántico. Origen: Marruecos. Especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Cefalópodo previamente descongelado; al corte debe presentar una apariencia compacta, no apreciándose a simple vista cristales o agujas de hielo, hematomas, ni color distinto del normal. Según especificaciones del cliente se vende en: <ul style="list-style-type: none">• Seco: Dispuesto en cajas de poliestireno expandido cubierto de hielo.• Húmedo: En bolsa de LDPE/LLDPE con agua y hielo en su interior dispuestos en cajas. Formato x3, x4, x5 o x6Kg.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico del producto Aspecto externo: superficie sin babosidad Consistencia: firme
INGREDIENTES	Sepia, agua, sal, acidulante E-330 [ácido cítrico], regulador de la acidez E-331 [citrato de sodio] y estabilizante E-501 [carbonato de potasio].
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción. DD/MM/AA de elaboración.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-4°C. Distribución en vehículos refrigerados.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6-8 días desde la fecha de producción. Especificado en etiquetado.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Norma interna)	Aerobios mesófilos: < 10⁶ ufc/g Enterobacterias totales: <10³ ufc/g
CRITERIOS QUÍMICOS Reglamento 1881/2006	Mercurio: 0.30 mg/kg Plomo: 0.30 mg/kg Cadmio: 1.0 mg/kg
ALÉRGENOS <i>Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).</i>	Contiene MOLUSCOS . Puede contener trazas de pescado, crustáceos y/o sulfitos.

Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L.



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
SEPIA

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2023

FT1 SEPIA

VALORES NUTRICIONALES Por 100gr. de porción comestible	Valor energético 190 kJ 45 Kcal Grasas 0 g De las cuales saturadas 0 g Hidratos de carbono 1 g De los cuales azúcares 0 g Proteínas 10 g Sal 1 g
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los ingredientes indicados en el apartado “alérgenos”.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	Producto TRASFORMADO descongelado, no volver a congelar. Cocinar antes de su consumo y consumir en máximo 3 días desde el tratamiento térmico.

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L.