

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Versión: 01/2015



DENOMINACIÓN COMERCIAL	PULPO COCIDO CONGELADO IQF Producto transformado de la pesca*
NOMBRE CIENTIFICO	Pulpo Común <i>Octopus Vulgaris</i>
MARCA COMERCIAL	MOYSEAFOOD, S.A.
FORMA DE OBTENCIÓN	Pesca Extractiva
ZONA Y SUBZONA DE CAPTURA	FAO 34 - Atlántico Centro Este
MÉTODO DE PESCA	TRAWL (arrastre) y/o FPO (cántaros, trampas)
INGREDIENTES	Pulpo
PRODUCIDO POR	EU Approved ES 12/0014983/CA - MOYSEAFOOD, S.A.
FECHA CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de congelación/lote (indicado en etiquetado, formato Month.DD.YY)
INSTRUCCIONES CONSERVACIÓN	Mantener por debajo de -18°C / 0°F – Una vez descongelado mantener entre 0°C y 5°C, y se recomienda consumir antes de 2 días. No recongelar una vez descongelado.
ALÉRGENOS	Contiene MOLUSCOS y puede contener trazas de CRUSTÁCEOS

## INFORMACIÓN TÉCNICA y NUTRICIONAL

### EUROPA

Nutrition Facts		
Common Octopus / Octopus Vulgaris		
Serving Size: 100 g		
Energy: 343kJ / 82 kcal		
Quantity for 100 g		%VRN*
Total Fat	1.04 g	
Saturated Fat	0.23 g	
Total Carb	2.20 g	
Sugars	0 g	
Protein	14.91 g	
Salt	0.58 g	
Vitamin B-6	0.36 mg	26%
Iron	5.3 mg	38%
<small>*Nutrients reference value (Valor de Referencia de Nutrientes) based on a diet of 8400 kJ/2,000 kcal</small>		
<b>Allergens</b>		
Contains molluscs and traces of crustaceans		

### USA/CA

Nutrition Facts		
Common Octopus / Octopus Vulgaris		
Serving Size: 85 g / 3 Oz		
Amount Per Serving:		
Calories: 70 kcal / 292 kJ	Cal from Fat: 8	
		% Daily Value*
Total Fat	0.88 g	1%
Saturated Fat	0.19 g	1%
Trans Fat	0 g	0%
Cholesterol	41 mg	14%
Sodium	196 mg	8%
Total Carb	1.87 g	1%
Sugars	0 g	
Dietary Fiber	0 g	0%
Protein	12.67 g	
• Vitamin A 3% • Vitamin C 7%		
• Calcium 5% • Iron 25%		
<small>*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.</small>		
<b>Allergens</b>		
Contains molluscs and traces of crustaceans		

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FISCOQUÍMICOS*	
	Parámetros de Referencia
Entero Bacterias	Max 10 <sup>3</sup> ufc/gram
Salmonella y Shigella	Ausencia (0/25 grms)
Aerobios Mesófilos	Max 10 <sup>6</sup> ufc/gram
Listeria Monocytogenes	Ausencia (/10 grms)
Detección de Metales	Mínimos 2,00mm SS304 IN393 2,00mm NonFe IN419 1,5 mm Fe IN422
<b>Legislación Aplicable (salvo derogación)</b>	
Orden M. 2/8/1991	BOE 15/8/1991
Real Decreto 1437/1992	BOE 13/01/1993
Decisión 95/149/CE	DOCE L.97 22/4/1995
Real Decreto 852/2004	Reg. 1881/2006
Reg. Europeo 1169/2011	Reg. Europeo 1379/2013
<b>Frecuencia Muestreo</b>	
Pulpo crudo Ultracongelado	Muestra Aleatoria n=5
Pulpo crudo Refrigerado	Muestra Aleatoria n=5
Pulpo cocido Ultracongelado	Muestra Aleatoria n=5

## PRESENTACIÓN COMERCIAL Y FORMATOS (ESTÁNDAR)

REFERENCIA	FORMATO	PESO	PESO/ FORMATO	BANDEJAS/ CAJA	PESO/CAJA	CAJAS/ EPALET	PESO/ EPALET	MEDIDAS DE LA CAJA (mm)	MEDIDAS DEL PALET (cm)
PATAS 300-400	BANDEJA	FIJO	2 KG	3	6 KG	99	594 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS 200-300	BANDEJA	FIJO	1,5 KG	4	6 KG	99	594 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS 150-200	BANDEJA	FIJO	1,5 KG	4	6 KG	99	594 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS 100-150	BANDEJA	FIJO	1,5 KG	4	6 KG	99	594 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS 150-200	BANDEJA	FIJO	500 GR	12	6 KG	99	594 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS 100-150	BANDEJA	FIJO	400 GR	12	4,8 KG	99	475,2 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS 70-120 BULK 2x2KG	BANDEJA	FIJO	2 KG	2	4 KG	99	396 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 2,13
PATAS VACIO 200-300 (2 Uds.)	VACIO	VARIABLE	400-500 GR	VARIABLE	5-6 KG APROX	99	APRX 600 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PATAS VACIO 150-200 (3 Uds.)	VACIO	VARIABLE	400-500 GR	VARIABLE	5-6 KG APROX	99	APRX 600 KG	324 x 250 x 213	1,20 x 0,80 x 1,90
PULPO COCIDO TROCEADO	BANDEJA	FIJO	2 KG	4	8 KG	70	560 KG	505 x 330 x 165	1,20 x 0,80 x 2,13
PULPO ENTERO (retract.-2ª piel)	SEGUNDA PIEL	VARIABLE	VARIABLE	VARIABLE	8-9 KG APROX	70	APRX 550 KG	505 x 330 x 165	1,20 x 0,80 x 2,13

\*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

### UNIDAD DE VENTA MÍNIMA

Caja (Master cartón)\*



### PRESENTACIÓN COMERCIAL

Pulpo cocido, listo para el consumo, posicionado en bandejas individuales, envasado al vacío y retractiladas con plásticos de grado alimentario\*. Etiquetado y Pesado Individual en bandeja y caja (unidad mínima de venta). Se presentan, en piezas congeladas individualmente y empaquetadas según formato.



### \*INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto es un producto transformado de la pesca, conforme a la definición recogida en Art 2.1.o) del Reglamento UE 852/2004. Nuestros productos están fundamentalmente destinados a profesionales del canal HORECA como público final, consecuentemente el etiquetado interior (bandejas) puede no ser apto para la venta a un consumidor privado final. En caso de que el Mayorista o Minorista decidiese poner a la venta las bandejas de manera individual, debe comunicarlo para adaptar el etiquetado de éstas (conforme a consulta vinculante). Las fichas técnicas de los materiales de envasado del producto están disponibles bajo petición del cliente. Los resultados de muestreo analítico-microbiológico y fisicoquímico aleatorios de producto estarán disponibles bajo petición del cliente.

En caso de requerir una analítica específica para su pedido, deberá comunicarlo con antelación suficiente para la emisión de la misma. Los lotes de cada referencia de este producto están compuestos de especies idénticas (*Octopus Vulgaris*) que proceden o pueden proceder de zonas de captura diferentes, conforme a lo establecido en Art 35.3 del Reglamento UE 1379/2013.

Para ampliar mayor información sobre cada lote de manera específica: visite [www.moyseseafood.com/trace](http://www.moyseseafood.com/trace) o contáctenos a través de [info@moyseseafood.com](mailto:info@moyseseafood.com) o siga el siguiente código de respuesta rápida QR.

