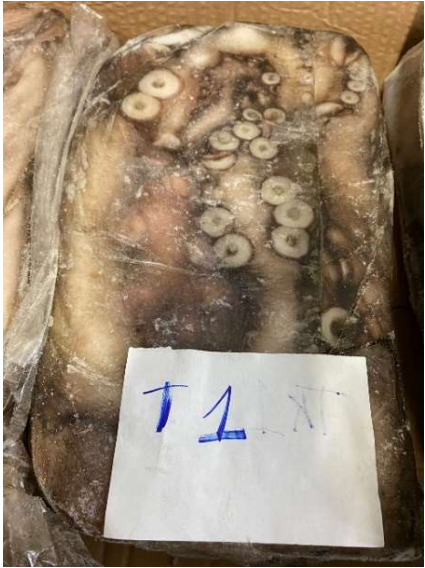


<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>Pulpo crudo congelado</b>		
<b>DATOS DEL EXPEDIDOR</b>			
<b>NOMBRE</b>	Eurocongel 2006, SLU		
<b>RGESAA</b>	12.023160/V		
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Simat, 28. 46800, Xativa - Valencia. España.		
<b>EMAIL</b>	info@eurocongel.com		
<b>CIF</b>	B97778278		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>			
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Pulpo crudo congelado		
<b>MARCAS COMERCIALES</b>	FROZENIA, EUROCONGEL		
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA</b>	<b>Ingredientes:</b>		
	PULPO ( <b>MOLUSCO</b> ), (Octopus vulgaris)		
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de <b>PESCADOS</b> y <b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (gr/100 gr.)</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100g</b> Valor energético 270 kJ/64 kcal Grasas <0,5 g de las cuales saturadas: <0,1 g Hidratos de carbono <0,5 g de las cuales azúcares: <0,5 g Proteínas 15,9 g Sal 0,67 g		
<b>PARÁMETROS</b>			
<b>FÍSICOS</b>	Congelado, sin síntomas de descongelación		
<b>ORGANOLÉPTICOS</b>	Aspecto: Pulpo congelado Color: Rojizo y blanco		
<b>QUÍMICOS (sobre materia prima o producto final)</b>	<b>Reglamento 1881/2006 de 19 de dic. de 2006 y sus modificaciones</b>		
	Benzo(a)pireno 5 µg/kg	Cadmio 0,03 mg/kg	
	Mercurio 5 µg/kg	Plomo 0,03 mg/kg	
<b>MICROBIOLÓGICOS</b>	Recuento de microorganismos aerobios a 30°C	5.9E+4 ufc/g	
	Recuento de Enterobacterias a 37°C	<1,0E+1 ufc/g	
	Detección de Shigella spp	No detectado en 25 g	
	Detección de Salmonella spp	No detectado en 25 g	
<b>PROCESADO</b>			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO</b>	1) Recepción del producto. 2) Almacenamiento del producto. 3) Clasificación según tamaño. 4) Etiquetado y Distribución.		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Producto congelado. Almacenar a temperaturas ≤ -18°C.		
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	A temperaturas ≤ -18°C.		
<b>DESTINO FINAL DEL PRODUCTO</b>	Consumir completamente cocinado por el consumidor final (excepto población alérgica).		

## PRESENTACIÓN

<p><b>MODO DE PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Pesos: Entre inferior a 300 g. por unidad hasta más de 4 g por unidad. Categorías: Según rango de peso: Tako 1. Peso 4 kg o superior Tako 2. Peso de 3 a 4 kg Tako 3. Peso de 2 a 3 kg Tako 4. Peso de 1,5 a 2 kg Tako 5. Peso de 1,2 a 1,5 kg Tako 6. Peso de 0,8 a 1,2 kg Tako 7. Peso de 0.5 a 0.8 kg Tako 8. Peso de 0,3 a 0,8 kg Cajas de peso variable según capacidad y categoría.</p>																
<p><b>ENVASADO</b></p>	<p>Envuelto en bolsa de plástico en IQF (individual) o en bloque</p>																
<p><b>ETIQUETADO</b></p>	<table border="0"> <tr> <td>- Nombre comercial</td> <td>- Condiciones de conservación</td> </tr> <tr> <td>- Nombre científico</td> <td>- Registro Sanitario</td> </tr> <tr> <td>- Método de producción</td> <td>- Peso</td> </tr> <tr> <td>- Zona de captura</td> <td>- Origen</td> </tr> <tr> <td>-Ingredientes</td> <td>- Lote</td> </tr> <tr> <td>- Alérgenos</td> <td>- Datos importador</td> </tr> <tr> <td>- Fecha de congelación</td> <td>- Mención: No volver a congelar una vez descongelado</td> </tr> <tr> <td>- Fecha de consumo preferente</td> <td></td> </tr> </table>	- Nombre comercial	- Condiciones de conservación	- Nombre científico	- Registro Sanitario	- Método de producción	- Peso	- Zona de captura	- Origen	-Ingredientes	- Lote	- Alérgenos	- Datos importador	- Fecha de congelación	- Mención: No volver a congelar una vez descongelado	- Fecha de consumo preferente	
- Nombre comercial	- Condiciones de conservación																
- Nombre científico	- Registro Sanitario																
- Método de producción	- Peso																
- Zona de captura	- Origen																
-Ingredientes	- Lote																
- Alérgenos	- Datos importador																
- Fecha de congelación	- Mención: No volver a congelar una vez descongelado																
- Fecha de consumo preferente																	
<p><b>CARACTERÍSTICAS DEL LOTE</b></p>	<p>Existen 3 tipos de lotes: -Lote mercancía manipulada: Código del producto+ últimos 2 dígitos del año/mes/día de fabricación. Ejemplo: JR1210213 -Lote mercancía sin manipular: 2/4Dígitos finales documento de entrada_ Código del producto_cajas_#pallet u orden de entrada. Ejemplo: 2/0744_JR1_50_01 -Lote mercancía sin manipular <b>almacén externo</b>: Lote original (lote proveedor).</p>																
<p><b>CONSUMO PREFERENTE</b></p>	<p>Consumo preferente en congelación (-18 °C): 24 meses después de la fecha de congelación. Consumo preferente una vez abierto en refrigeración(0-5 °C):72 horas(3 días)</p>																
<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p>	<p>Descongelar antes de usar, preferiblemente introduciendo en refrigerador unas horas antes. Una vez descongelado el producto no volver a congelar. Producto crudo cocinar antes de consumir</p>																
<p><b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b></p>	<p>Reglamento (CE) Nº 852/2004 y sus modificaciones relativo a higiene de los productos alimenticios (y sus modificaciones) Reglamento (CE) Nº 853/2004 y sus modificaciones de interés por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (y sus modificaciones) Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (y sus modificaciones)</p>																