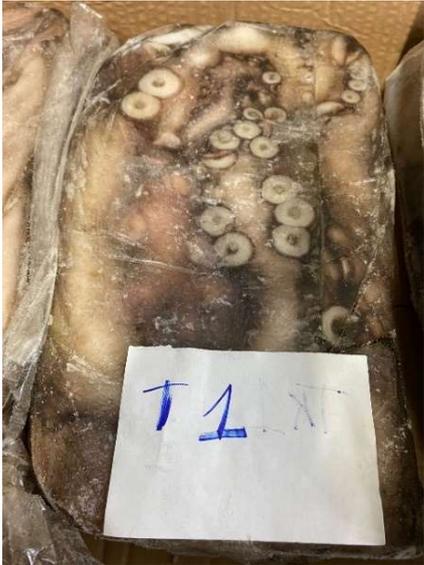


DENOMINACIÓN COMERCIAL	Pulpo crudo congelado																
DATOS DEL EXPEDIDOR																	
NOMBRE	Eurocongel 2006, SLU																
RGESAA	12.023160/V																
DIRECCIÓN	Carretera Simat, 28. 46800, Xativa - Valencia. España.																
EMAIL	info@eurocongel.com																
CIF	B97778278																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO																	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Pulpo crudo congelado																
MARCAS COMERCIALES	FROZENIA, EUROCONGEL																
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA	Ingredientes: PULPO (MOLUSCO), (Octopus vulgaris)																
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de PESCADOS y CRUSTÁCEOS																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (gr/100 gr.)	<p align="center">INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100g</p> <table> <tr> <td>Valor energético</td> <td>270 kJ/64 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td> de las cuales saturadas:</td> <td><0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td> de las cuales azúcares:</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>15,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,67 g</td> </tr> </table>			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
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																
PARÁMETROS																	
FÍSICOS	Congelado, sin síntomas de descongelación																
ORGANOLÉPTICOS	Aspecto: Pulpo congelado Color: Rojizo y blanco																
QUÍMICOS (sobre materia prima o producto final)	Reglamento 1881/2006 de 19 de dic. de 2006 y sus modificaciones																
	Benzo(a)pireno 5 µg/kg	Cadmio 0,03 mg/kg															
	Mercurio 5 µg/kg	Plomo 0,03 mg/kg															
MICROBIOLÓGICOS	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															
PROCESADO																	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	1) Recepción del producto. 2) Almacenamiento del producto. 3) Clasificación según tamaño. 4) Etiquetado y Distribución.																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto congelado. Almacenar a temperaturas ≤ -18°C.																
CONDICIONES DE TRANSPORTE	A temperaturas ≤ -18°C.																
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	Consumir completamente cocinado por el consumidor final (excepto población alérgica).																

PRESENTACIÓN

MODO DE PRESENTACIÓN	<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>																
ENVASADO	Envuelto en bolsa de plástico en IQF (individual) o en bloque																
ETIQUETADO	<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																	
CARACTERÍSTICAS DEL LOTE	<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 almacén externo: Lote original (lote proveedor).</p>																
CONSUMO PREFERENTE	<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>																
MODO DE EMPLEO	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																
LEGISLACIÓN APLICABLE	<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>																