

FICHA TÉCNICA PULPO CONGELADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PULPO CONGELADO IQF/BLOQUE
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Octopus vulgaris</i> .
CATEGORÍA COMERCIAL	Pulpo ultracongelado sin vísceras

ELABORADO POR	ASEFES MAURITANIE SARL
Nº DE PLANTA	AGR 02.121 / AGR 02.099
ORIGEN / MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Atlántico centro este, FAO Nº 34 Pesca extractiva. Nasas y trampas.

PRESENTACIÓN	T1, T2 y T3 IQF. Resto de tallas en bloque.
EMPAQUE	Caja cartón 30 kg. aprox. Destare 1kg./caja.
INGREDIENTES	PULPO
CONSUMO PREFERENTE	24 meses fecha congelación
ALÉRGENOS	MOLUSCO , puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	Mantener a -18 C, No recongelar
RECOMENDACIONES DE USO	LAVAR ANTES DE COCINAR

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
Recuento de aerobios mesófilos (ufc/g)	<1X10 ⁶	CENAN	Orden de 2 de agosto de 1991
Enterobacterias totales (ufc/g)	<1X10 ³	CENAN	
<i>Salmonella-Shigella</i>	ausencia	CENAN	

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS			
NBVT (mg N/100g)	<20		95/149/CE
Metales pesados (ppm)	Cadmio	<1	Orden de 2 de agosto de 1991
	Cobre	<20	
	Mercurio	<0,5	
	Plomo	<2	

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS
La apariencia típica del pulpo fresco en cuanto a consistencia, textura, color, olor y sabor. Ausencia de objetos extraños.

Información Nutricional	Por 100 gr	% de la IR* por 100g
Valor Energético	329Kj/78Kcal	4%
Grasas	1 g.	1%
de las cuales saturadas	0,2 g.	1%
Monoinsaturadas	0,2 g.	
Poliinsaturadas	0,2 g.	
Hidratos de carbono	2,2 g.	1%
de los cuales azúcares	0 g.	0%
Proteínas	15 g.	30%
Sal	0,58 g.	10%

FOTOS DEL PRODUCTO:

