



PULPO ENTER. CRUD. CONG. T5
1200/1500 G5% BATID. 6,650 KG NETO
FREDDITALIA IT

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón social	NEW CONCISA, S.L.
Dirección	Poligono Industrial Ascoy, s/n – 30530 – Cieza
Teléfono	968764311
Fax	968764331
Mail	calidad@newconcisa.com
R.G.S.E.A.A	12.11382/MU

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
2.1. Descripción	
Nombre comercial	PULPO ENTER. CRUD. CONG. T5 1200/1500 G5% BATID. 6,650 KG NETO FREDDITALIA IT
Código	02004
Formato	IQF
Marca	NEW CONCISA S.L.U.
Glaseo %	5% ±3%
Descripción	<i>El producto se presenta IQF envasado a granel.</i>

2.2. Presentación	
Formato unidad	7 KG
Unidades por caja	8-14
Presentación	Envasado a peso fijo
Envase	Caja
2.3. Propiedades	
Formato (peso neto envase)	7 kg
Peso neto escurrido envase	6,65 kg
Formato (Peso neto caja)	7 kg
Peso neto escurrido caja	6,65 kg

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
3.1. Propiedades	
Longitud / Anchura	
Diámetro	
Espesor	
Piezas por kg con glaseo	
Piezas por kg sin glaseo	
3.2. Organolépticas	
<i>Color blanco el interior y rosado el exterior, sin quemaduras por frío. Sabor y olor característicos del producto. Ausencia de parásitos y materias extrañas. No contiene OMGs ni productos irradiados.</i>	

4. MATERIA PRIMA UTILIZADA	
4.1. Materia prima	
Nombre científico	<i>Octopus vulgaris</i>
Características	PULPO T5
Método de producción	Pesca extractiva
Arte de pesca	Nasas y trampas/redes de arrastre
Codice Alfa 3	OCC
Zona de pesca	Océano Atlántico Centro Oriental (FAO 34)
País de origen	MAURITANIA/MARRUECOS

4.2. Descripción del proceso	
Descongelación y limpieza. Se somete a proceso de bateo. Posteriormente se procede a congelación y glaseado de protección: 10%. Por último, el producto se clasifica, envasa, embala, etiqueta y paletiza. El tamaño puede oscilar un 15% por encima y por debajo de su tamaño en un 20% de las piezas.	

4.3. Lista de ingredientes. Alérgenos			
INGREDIENTE COMPUESTO	ORIGEN	%	CATEGORIA
PULPO	MAURITANIA/MARRUECOS	99	MOLUSCO
SAL	ESPAÑA	<1	Potenciador del sabor

CONTIENE **MOLUSCOS**,
PUEDE CONTENER **CRUSTÁCEOS Y PESCADO**.

5. PARAMETROS	
Aerobios mesófilos	Mercurio
Enterobacterias	Cadmio
Salmonella	Plomo
	Nitrógeno bases volátiles (NBVT)
	Hidrocarburos, dioxinas y PCBs
<i>* Límites según anexo</i>	

6. VALOR NUTRICIONAL			
Valor energético	270 kJ / 64kcal		
Grasas	0,6 g	de las cuales saturadas	<0,1 g
Hidratos de Carbono	<0,5 g	de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	15 g		
Sal	0,90 g		
<i>* por cada 100 g de producto</i>			

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA	
7.1 Paletización	
Nº cajas por capa/capas por palet	8/9
Número cajas por palet	72
Altura del palet	200 CM
Peso del palet	504 KG – 453,6 KG NETOS
Código EAN Unidad	-
Código EAN caja	(01)18436612093953(15)YYMMDD(10)DDMMYY
Código EAN palet	(01)18436612093953(15))YYMMDD(10)DDMMYY(37)72

8. ESPECIFICACIONES DE ENVASES			
8.1. Envase primario (saco/bolsa)			
Nombre	SACO AZÚL 90/58		
Composición	POLIETILENO DE USO ALIMENTARIO		
Peso	15 G	Dimensiones	900x580 MM
8.2. Envase secundario (cartón)			
Nombre	CAJA GX2 ANÓNIMA		
Composición	CARTÓN		
Peso	488 G	Dimensiones	399x292x231 MM
<i>Confirmar que todos los envases provienen de proveedores aprobados. Plásticos/bolsas son de suficiente calibre y color para proteger el producto sin migraciones. El envase es reciclable. Deposite la bandeja/plástico o film en el contenedor amarillo para plástico y el cartón, en el contenedor azul.</i>			

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	
9.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte.	
Mantener a -18ºC. Producto congelado	
9.2. Vida útil	
La vida útil es de 24 meses a partir de la fecha de envasado manteniendo a -18ºC. Una vez descongelado no se puede volver a congelar y debe ser consumido dentro de las 24h siguientes.	

10. MODO DE EMPLEO	
Descongelar previamente el producto en la parte baja del frigorífico. Requiere cocinado para su consumo.	

11. POBLACIÓN DE DESTINO	
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es . Apto para toda la población excepto alérgicos a MOLUSCOS, PESCADOS Y CRUSTÁCEOS. Requiere cocinado para su consumo. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.	

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://www.aecosan.msssi.gob.es>. Esta página web es consultada por NEW CONCISA, S. L. cuando así es requerido. Además, la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR) y la consultora CORPORACION LABER S.L. subcontratada por NEW CONCISA, S.L., mantiene informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, a través de sus páginas web: <http://www.conxemar.com/> y <http://www.labersl.com/> respectivamente, con noticias e información del sector, así como de los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.

Etiqueta unidad de venta (en cada unidad)

Etiqueta caja (en cada caja)

Firma: