

Denominazione del prodotto	TESTE DI POLPO COTTE CONGELATE		
Nome Scientifico	<i>Octopus vulgaris</i>		
Metodo di produzione	Catturato nell'Atlantico centro-orientale, zona FAO nº 34		
Attrezzi di pesca	Nasse e trappole / Reti da traino.		
Categoria commerciale	Teste di polpo cotte e congelate		
Presentazione	Teste di polpo cotte congelate in buste sottovuoto da 3-4 kg.		
Ingredienti	POLPO cotto, sale y antiossidante (E-301).		
Rango di peso netto per busta	3-4 kg		
Conservazione	Conservare a -18°C fino alla data di scadenza. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore		
Condizioni di trasporto	Trasportare a temperatura uguale o inferiore a -18°C.		
Raccomandazioni d'uso	Prodotto cotto. Scongelare senza rimuovere la confezione in frigorifero o immergere in acqua a temperatura ambiente per-40 minuti circa fino a scongelamento. Togliere dalla confezione, tagliare e riscaldare al microonde a media potenza per 2 minuti circa.		
Mercato a cui si rivolge il prodotto	Non esistono limitazioni particolari, salvo allergie ai molluschi . Prodotto Halal.		
Allergeni	Mollusco (ingrediente principale). Data l'origine naturale del polpo può contenere pesce e crostacei .		
OMG	Non contiene nè proviene da organismi geneticamente modificati.		
Validità del prodotto	720 giorni dalla data di elaborazione.		
Identificazione del lotto	Codifica numerica		
Parametri Organoleptici	Aspetto tipico del polpo fresco relativamente a consistenza, struttura, colore, odore e sapore. Assenza di elementi estranei.		
Parametri Microbiologici	Enterobatteri totali	< 1 x 10 ³ ufc/g	
	Staphylococcus coagulasa positivo	< 100 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	< 1 nmp/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assenza/25 g	
	<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Assenza/25 g	
Parametri Fisico-Chímici (contaminanti)	Diossine e PCB	Somma diossine (EQT/PCDD/F-OMS)	3,5 µg/g di peso fresco
		Somma di diossine y PCB simili alle diossine (EQT, PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 µg/g di peso fresco
		Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g di peso fresco
	Metalli pesanti (mg/kg)	Piombo	0,3 mg/kg
		Cadmio	1 mg/kg
Mercurio		0,3 mg/kg	
Melamina		2,5 mg/kg	
Prodotto da	Discefa, S.L.U. Rúa Marconi, 5, 7, 9 y 11. Parcelas 131, 132 Pol. Ind. Espíritu Santo. 15650 Cambre, La Coruña		
	Nº RGSEAA: ES 12.04016/C CE		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	366 Kj / 86 Kcal
Grassi	0,9 g
Di cui:	
acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	0 g
Di cui:	
Zuccheri	0 g
Proteine	19 g
Sale	0,96 g

SCHEDA LOGISTICA
CONFEZIONAMENTO
Tipo DI CONFEZIONE: Busta per sottovuoto.
Misure (lunghezza x larghezza x altezza): 55 * 35 cm.
Rango peso netto per busta: Da 3,00 a 4,00 kg
Peso netto medio per busta: 3,50 kg
IMBALLAGGIO
Tipo di imballo: Scatola di cartone
Misure (lunghezza x larghezza x altezza): 49,3 * 34,0 * 20,1 cm
Confezioni per cartone: 3
Rango peso netto per cartone: Da 9,00 a 12,00 kg
Peso netto medio per cartone: 10,5 kg
Tara cartone: 0,730 kg
PALLETTIZZAZIONE
Tipo de pallet: Europeo 80 * 120 cm
Tara medio pallet di legno: 23 kg
Numero di cartoni per fila: 5
Numero di file: 10
Altezza del pallet: 2,187 m
Peso netto medio del pallet: 525 kg