

Denominazione del prodotto	<b>TENTACOLI DI POLPO COTTI SURGELATI L</b>		
Nome Scientifico	<i>Octopus vulgaris</i>		
Metodo di produzione	Pescato nell' Atlántico centro-orientale, zona FAO nº 34.		
Attrezzi di pesca	Nasse e trappole / Reti da traino.		
Categoria commerciale	Tentacoli di polpo cotti e surgelati.		
Presentazione	2 tentacoli di polpo cotti confezionati sottovuoto.		
Ingredienti	Tentacolo di POLPO cotto, sale e antiossidante (E-301).		
Rango di peso per tentacolo	Da 0,050 a 0,110 kg.		
Rango di peso per confezione	Da 0,100 a 0,220 kg.		
Peso medio per confezione	0,160 kg.		
Conservazione	Mantenere a -18°C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.		
Condizioni di trasporto	Trasporto a temperatura uguale o inferiore a -18°C.		
Raccomandazioni d'uso	<p>Prodotto cotto. Scongelare nel frigorifero senza rimuovere la confezione o immergere in acqua a temperatura ambiente per 30 minuti circa, fino allo scongelamento.</p> <p><b>Al microonde:</b> Togliere il polpo dalla confezione e riscaldarlo nel microonde per 2 minuti alla massima potenza.*</p> <p><b>In padella:</b> In padella con olio scaldare il polpo per 2 minuti fino a doratura. *</p> <p><b>A bagnomaria:</b> Riscaldare il polpo, ancora confezionato, in un recipiente a bagnomaria per 5 minuti. Togliere il polpo dalla confezione e servirlo.</p> <p><b>Freddo:</b> Si può servire freddo e a pezzetti per accompagnare piatti freschi.</p> <p>*Per servirlo a pezzetti, tagliarlo prima di riscaldare.</p>		
Mercato a cui si rivolge il prodotto	Non esistono limitazioni particolari salvo per allergie ai <b>molluschi</b> . Prodotto Halal.		
Allergeni	<b>Molluschi</b> (ingrediente principale). Data l'origine naturale del pulpo può contenere <b>pesce e crostacei</b> .		
OGM	Non contiene ne proviene da organismo geneticamente modificati.		
Consumare preferibilmente entro	720 giorni dalla data di produzione		
Identificazione del lotto	Codice alfanumerico.		
Parametri Organolettici	Aspetto tipico del polpo cotto relativamente a consistenza, struttura, colore, odore e sapore. Assenza di corpi estranei.		
Parametri Microbiologici	Enterobatteri totali	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 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-Chimici (contaminanti)	Diossine e PCB	Somma di diossine (TEQ/PCDD/F-OMS)	3,5 pg/g di peso in fresco
		Somma di diossine e PCB diossina-simili (TEQ, PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g di peso in fresco
		Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g di peso in 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. <span style="float: right;">Nº RGSEAA: ES 12.04016/C CE</span> Rúa Marconi, 5, 7, 9 y 11. Parcelas 131, 132 Pol. Ind. Espíritu Santo. 15650 Cambre, La Coruña		

<b>SCHEDA NUTRIZIONALE</b>	
Valori medi per 100 g di prodotto	
<b>Energia</b>	<b>366 Kj / 86 Kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>0,9 g</b>
<b>Di cui:</b>	
<b>Acidi grassi saturi</b>	<b>0,5 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>0 g</b>
<b>Di cui:</b>	
<b>Zuccheri</b>	<b>0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>19 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0,96 g</b>

<b>SCHEDA LOGISTICA</b>
<b>CONFEZIONAMENTO</b>
<b>Tipo di confezione:</b> 2 tentacoli in confezione sottovuoto termosigillata
<b>Misure (lunghezza x larghezza):</b> 24 * 16 cm.
<b>Rango di peso per confezione:</b> Da 0,100 a 0,220 kg
<b>Peso netto medio per confezione:</b> 0,160 kg
<b>IMBALLAGGIO</b>
<b>Tipo di imballaggio:</b> Scatola di cartone
<b>Misure (lunghezza x larghezza x altezza):</b> 32,5 * 24,5 * 17,5 cm
<b>Confezioni per cartone:</b> 16
<b>Rango di peso per cartone:</b> Da 1,60 a 3,50 kg
<b>Peso netto medio per cartone:</b> 2,55 kg
<b>Tara totale per cartone:</b> 0,50 kg
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>
<b>Tipo di pallet:</b> Europeo 80 * 120 cm
<b>Peso medio tara pallet in legno:</b> 23 kg
<b>Numero di cartoni per fila:</b> 10
<b>Numero di file:</b> 12
<b>Altezza del palet:</b> 2,250 m
<b>Peso netto medio del pallet:</b> 306 kg