



Ficha técnica  
*Moluscos*  
**CHOCO ENVUELTO**

**Código: 471**

Fecha: 20/10/2017

Revisión: 01

12.022279/B  
 12.021468/M



<b>PRODUCTO</b>	<b>Denominación del producto</b>	Choco envuelto	
	<b>Nombre científico</b>	Sepia pharaonis	
	<b>Descripción del producto</b>	Chocos sometidos a tratamiento con aditivos, embolsados individualmente, encajados y congelados.	
	<b>Vida útil</b>	24 meses desde la primera congelación	
	<b>Calibre/s</b>	400/600, 600/800	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Choco</b> , agua, sal, estabilizantes: E450, E338, Soportes: E501, E509. (La presencia de estos ingredientes se podrá reducir según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)	
	<b>Conservación</b>	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a <b>-18 °C</b> hasta la fecha de consumo preferente	
	<b>Preparación</b>	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.	
	<b>País</b>	Yemen	
	<b>Zona FAO</b>	FAO 51. Océano Índico	
<b>Método de pesca</b>	Extractiva		
<b>Arte de la pesca</b>	Redes de tiro		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Aspecto visual, textura, olor y sabor</b>	Característicos del producto
		<b>Aerobios mesófilos</b>	Max: 1.0x10 <sup>6</sup> UFC/g
	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Familia Enterobacteriaceae</b>	Max. 1.0x10 <sup>3</sup> UFC/g
		<b>Salmonella spp</b>	Ausencia en 25 gr
	<b>Shigella spp</b>	Ausencia en 25 gr	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL aproximada (por cada 100gr)	
Valor Energético	276 kj/ 65 kcal
Grasas	0.3 g
• de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	0 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	15.6 g
Sal	1.15 g

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE	Bolsa	35x50 cm			
	Caja	Capacidad 8 Kg			
					
PALETIZACIÓN	Cajas/ rellano	Pisos/ Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo palet
	8	12	96	182.5 cm	EU

ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales		a	
Crustáceos			a
Huevos		a	
Pescado			a
Cacahuetes		a	
Soja		a	
Leche		a	
Frutos de cáscara		a	
Apio		a	
Mostaza		a	
Sulfitos			a
Granos de sésamo		a	
Altramuces		a	
Moluscos	a		

**O.M.G.** (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura