



Ficha técnica
Moluscos
CHOCO ENVUELTO

Código: 471

Fecha: 20/10/2017


Revisión: 01

12.022279/B
 12.021468/M



PRODUCTO	Denominación del producto	Choco envuelto	
	Nombre científico	Sepia pharaonis	
	Descripción del producto	Chocos sometidos a tratamiento con aditivos, embolsados individualmente, encajados y congelados.	
	Vida útil	24 meses desde la primera congelación	
	Calibre/s	400/600, 600/800	
	Ingredientes	Choco , 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)	
	Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente	
	Preparación	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.	
	País	Yemen	
	Zona FAO	FAO 51. Océano Índico	
Método de pesca	Extractiva		
Arte de la pesca	Redes de tiro		
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor y sabor	Característicos del producto
		Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g
	MICROBIOLÓGICAS	Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
		Shigella spp	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