



PATA DE PULPO COCIDO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presentación: Pata Pulpo cocida y congelada.	Nombre científico: Octopus vulgaris.
Ingredientes: Pulpo cocido en su jugo, sal, almidón de arroz, proteína de leche, estabilizadores (E-451, E452 y E415) y antioxidantes (E316, E331 y E221 (sulfito))	Alérgenos: Moluscos, sulfitos, leche.
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Nasas y trampas
País de origen: Marruecos.	Zona de captura: FAO 34.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios x100 g)

Energía: 376(90) kJ(kcal)	Proteínas: 16 g.	Hidratos de carbono: 3 g.	Azúcares: 0 g.
Grasas: 1,5 g.	Grasas saturadas: 0,2 g.	Sal: 0,7 g.	Glaseo: 0%

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Sabor: Característico del producto.	Olor: Característico del producto fresco. Sin olores extraños.
--	---

Especificaciones microbiológicas

Aerobios Totales: < 1x 10 ⁶ / g.	Enterobacterias: < 1x 10 ³ / g.	Salmonella – Shigella: Ausencia / 25g.
--	---	---

Formato/ Tamaños

Formatos:	Caja 5 kg aprox.
Tamaños:	190 gramos /pata/bolsa
Packing	Paletización
Envase primario:	Cajas
Plástico alimentario.	
Envase secundario (Master):	72 Cajas/pallet
Caja de cartón.	