	FICHA TECNICA	Ft. Prod. 41	
	PULPO COCIDO EN SU JUGO	Revisión: 0	Fecha: 25/09/17
		Página 1 de 2	

Referencia:	80100 Pulpo cocido 1 pata extra 80101 Pulpo cocido 1 pata grande 80102 Pulpo cocido 1 pata mediana 80103 Pulpo cocido 1 pata pequeña 80200 Pulpo cocido 2 patas extras 80201 Pulpo cocido 2 patas grandes 80202 Pulpo cocido 2 patas medianas 80203 Pulpo cocido 2 patas pequeñas
--------------------	--

Datos de empresa:	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Polígono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
Nº RGSA:	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo:	Pata, Plancha o brasa: abrir la bolsa, sacar la pata y pasar por la plancha o brasa hasta que coja un color tostado. Microondas: abrir el envase y calentar al microondas. Acompañar con unas patatas cocidas, aceite de oliva y pimentón. Baño maría: sumergir la bolsa cerrada durante un par de minutos en agua hirviendo. Abrir el envase y utilizar el producto. Caldo: utilizar como base, para la elaboración de arroces, fumets, o cualquier plato al que aportará un delicioso sabor a marisco.
Tratamiento sufrido durante el procesado:	Envasado al vacío y posteriormente pasteurizado. Es una semiconserva.
Consumidores habituales:	Suministro a restaurantes, comercios, grandes superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto los alérgicos al molusco.

Ingredientes:	Pulpo (<i>Octopus vulgaris</i>). [Origen Marruecos (Zona FAO 34 Atlántico Centro-Este)]
Características organolépticas:	Color: pardo-rojizo, característico del pulpo cocido Aroma: característico a pulpo recién cocido. Siempre a fresco.
Características microbiológicas:	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: <i>Listeria monocytogenes</i> ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
Características físicas:	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto tratado térmicamente.
Características químicas:	Producto libre de agentes químicos. Reglamento 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):	Molusco. Puede contener trazas de: sulfitos, pescado, crustáceos, gluten, huevo, leche.
Irradiación:	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte						
Formato:	1PE	1 pata extra	400-500g	2PE	2 patas extra	min. 500g .
	1PG	1 pata grande	300-400g	2PG	2 patas grandes	400-500g
	1PM	1 pata media	200-300g	2PM	2 patas medias	300-400g
	1PP	1 pata pequeña	100-200g	2PP	2 patas pequeñas	200-300g

Envasado / Embalaje:	Envase primario:	Bolsa de vacío termosellada.
	Embalaje:	Material plástico empleado apto para cocción y estar en contacto con alimentos. 5 unidades de bolsas termoselladas en caja de cartón.
Etiquetado	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
Caducidad	El periodo de consumo preferente es de 4 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del": seguido del día, mes, año.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0°C y 4°C // Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 2 días	
Condiciones de transporte	Transporte frigorífico	

Información nutricional (en 100 grs):

Producto:	Pulpo cocido (100 grs.)	
	Valor energético	380kJ / 90kcal
	Grasa	1 g
	De las cuales:	
	Acidos grasos saturados	0,3 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	De los cuales:	
	Azúcares	0,5 g
	Proteínas	20,8 g
	Sal	0,81 g
	Caldo (100 grs.)	
	Valor energético	114kJ / 27kcal
	Grasa	1 g
	De las cuales:	
	Acidos grasos saturados	0,1 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	De los cuales:	
	Azúcares	0,5 g
	Proteínas	6,7 g
	Sal	0,77 g

Ficha logística

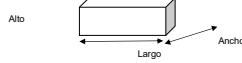
PN = Peso neto (gr): es el peso del producto

PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje

L= Longitud

A= Anchura

AL= Altura

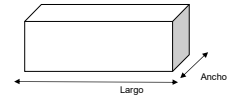


EAN 128 variable

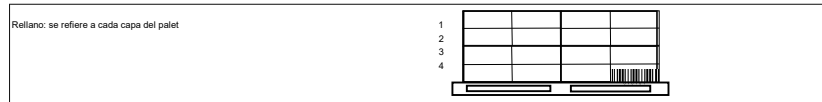
L= Longitud

A= Anchura

AL= Altura



DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCIÓN	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CÓDIGO EAN	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
80100	Pulpo cocido 1 pata extra	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	400/500	420/520	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	2/2,5	2,3/2,8
80101	Pulpo cocido 1 pata grande	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	300/400	320/420	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	1,5/2	1,8/2,3
80102	Pulpo cocido 1 pata mediana	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	200/300	220/320	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	1/1,5	1,3/1,8
80103	Pulpo cocido 1 pata pequeña	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	100/200	120/220	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	0,5/1	0,8/1,3
80200	Pulpo cocido 2 patas extras	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	>500	>520	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	>2,5	>2,8
80201	Pulpo cocido 2 patas grandes	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	400/500	420/520	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	2/2,5	2,3/2,8
80202	Pulpo cocido 2 patas medianas	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	300/400	320/420	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	1,5/2	1,8/2,3
80203	Pulpo cocido 2 patas pequeñas	EAN 128 variable	50,0	15,0	2,5	200/300	220/320	EAN 128 variable	5	32,0	19,0	9,0	1/1,5	1/3/1,8



DATOS COMERCIALES			PALETIZACIÓN					
DESCRIPCIÓN	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Pulpo cocido 1 pata extra	14	15	1050	120	80	150	345/420	EUROPALET
Pulpo cocido 1 pata grande	14	15	1050	120	80	150	270/345	EUROPALET
Pulpo cocido 1 pata mediana	14	15	1050	120	80	150	195/270	EUROPALET
Pulpo cocido 1 pata pequeña	14	15	1050	120	80	150	120/195	EUROPALET
Pulpo cocido 2 patas extras	14	15	1050	120	80	150	>420	EUROPALET
Pulpo cocido 2 patas grandes	14	15	1050	120	80	150	345/420	EUROPALET
Pulpo cocido 2 patas medianas	14	15	1050	120	80	150	270/345	EUROPALET
Pulpo cocido 2 patas pequeñas	14	15	1050	120	80	150	195/270	EUROPALET

Elaborado y modificado por: Calidad Fecha: 05/11/2020 Firma:	Revisado y aprobado por: Gerencia Fecha: 05/11/2020 Firma:
---	---