

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

<b>Referencia:</b>	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
--------------------	--

<b>Datos de empresa:</b>	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
<b>Nº RGSA:</b>	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

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

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

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte						
<b>Formato:</b>	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

<b>Envasado / Embalaje:</b>	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.
<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
<b>Caducidad</b>	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.	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0°C y 4°C // Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 2 días	
<b>Condiciones de transporte</b>	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

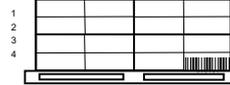
A = Anchura

AL = Altura



DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCIÓN	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO 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

Rellano: se refiere a cada capa del palet



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: