

**ESPECIFICACIÓN DE
PRODUCTO ACABADO**

FECHA 26/10/2012

1. REFERENCIA 41917-C

2. DENOMINACIÓN

PULPO COCIDO MEDIAS PATAS CONG.

3. MATERIA PRIMA

* NOMBRE CIENTIFICO : *Octopus vulgaris*

* PROCEDENCIA : Pescado en Atlántico Centro-Este

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Trozos de tentáculo de pulpo cocido en el interior de un envase termoformado, y posteriormente congelados.

Longitud trozo: 5 - 10 cm.

Peso / envase: 300 - 500 g aprox.

5. GLASEO 0 %

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos/g: Máx. 100.000

* Enterobacterias totales/g: Máx. 1.000

* Salmonella-Shigella/25 g: Ausencia

* Staphylococcus aureus enterotoxigénico biotipos coagulasa, DNAsa y fosfatasa positivos/g: Máx. 100

CONTAMINANTES QUÍMICOS:

* Metales pesados: 1.0 ppm Pb, 1.0 ppm Cd, 0.50 ppm Hg.

* Dioxinas y PCBs: 4.0 pg/g peso fresco suma de dioxinas, 8.0 pg/g peso fresco suma de dioxinas y PCBs similares a dioxinas.

* Hidrocarburos aromáticos policíclicos: 5.0 microgramos/Kg benzopirenos.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO: A peso

Caja blanca, de cartón ondulado, de plegado holandes, anónima, A2. En su interior 14 envases termoformados, cada uno con su correspondiente etiqueta Marlua con el peso exacto. Una etiqueta Marlua adherida en el exterior de la caja, que indica el peso total de la caja.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

NOMBRE COMERCIAL (ETIQUETAJE): Pulpo cocido medias patas congelado.

Vida útil: 18 meses.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 0.

Temperatura recomendada de almacenamiento inferior o igual a -18° C.

