magasa

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA 26/10/2012

1. REFERENCIA 41900-C

2. DENOMINACIÓN

PULPO COCIDO RODAJA E FRIOGEL

3. MATERIA PRIMA

* NOMBRE CIENTIFICO :*Octopus spp.*
* PROCEDENCIA : Pescado en Oceano Pacifico

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Rodajas de tentáculo de potón, congeladas individualmente y glaseadas. Sin puntas.
Piezas/Kg: 130 - 200 pzs/Kg (aprox.)
Grosor corte (sin glaseo): 1 cm

5. GLASEO 20 %

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.
* Dioxines 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: 6 Kg
PESO NETO ESCURRIDO: 4.8 Kg
Caja de cartón ondulado, de tapa y base, impresa, marca FRIOGEL. Una etiqueta adherida en el exterior de la caja. En su interior una bolsa de plástico (apto para el uso alimentario).

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

NOMBRE COMERCIAL (ETIQUETAJE): Rodaja pulpo cocido E.
Vida útil: 18 meses.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 0.
Temperatura recomendada de almacenamiento inferior o igual a -18ºC.