

FICHA TÉCNICA

PULPO ENTERO COCIDO TROCEADA CON CABEZA

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL:	PULPO ENTERO COCIDO TROCEADO CON CABEZA
NOMBRE CIENTÍFICO:	OCTOPUS VULGARIS
MÉTODO DE PRODUCCIÓN:	CAPTURADO
ZONA DE CAPTURA:	FAO 34
CATEGORÍA DEL ARTE DE PESCA:	REDES DE ARRASTRE

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN:	PULPO ENTERO COCIDO TROCEADO CON CABEZA
INGREDIENTES:	PULPO
Nº DE PIEZAS:	8
GLASEO	5%
TALLA	
PESO BRUTO	8,4 KG
PESO NETO	8 KG
VIDA ÚTIL	18 MESES
TIPO DE CONGELACIÓN	
TIPO DE PACKAGING	EMBOLSADO EN PLASTICO ALIMENTARIO

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR: AGRADABLE, TÍPICO DEL PRODUCTO
 SABOR: PROPIO DEL PRODUCTO
 COLOR: COLOR ROSADO/ROJIZO DE LA COCCION
 TEXTURA: COMPACTA

4. ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

TIPO DE ENVASE	Bolsa de plástico alimentario y envuelto en plástico azul de uso alimentario de polietileno, conteniendo el producto
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón

5. INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	FECHA DE CONGELACIÓN
NOMBRE CIENTIFICO	Nº DE REGISTRO SANITARIO
INGREDIENTES	VALORES NUTRICIONALES
ALERGENOS	CONSUMO PREFERENTE
MÉTODO DE PRODUCCIÓN (Capturado, capturado en agua dulce, de cría.)	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO
ZONA DE CAPTURA: FAO y nombrar zona.	PESO NETO = PESO ESCURRIDO
Nº DE LOTE	DATOS DE EMPRESA
CATEGORÍA DEL ARTE DE PESCA	

6. ALÉRGENOS

MOLUSCOS. Puede contener trazas de **CRUSTACEOS Y PESCADO.**

7. OMG

El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y no necesita ser etiquetado de acuerdo a los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

En vehículos refrigerados a temperatura entre -18º y -23ºC.
Sobre Europalet de cajas (8x8).

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto cumple con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. MOLUSCO COCINADO.

LISTERIA:	n=5, c=0. NO DETECTADO / 25 g
SALMONELLA:	n=5, c=0. NO DETECTADO / 25 g
E. COLI	n=5, C=2, m=1 NMP/g M=10 NMP/g.
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVO	n=5, C=2, m=100 NMP/g M=1000 NMP/g.

10. CONTROLES E INSPECCIONES

CONTROLES VISUALES: AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
MEDIANTE DETECTOR DE METALES: AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS METÁLICOS.
PARA CADA LOTE.

11. FICHA LOGÍSTICA

DIMENSIONES DE LA CAJA:	39 x 25,6 x 21,5 cm
DIMENSIONES POR PALÉ:	120 x 80 x 204 cm
PESO BRUTO APROXIMADO POR PALÉ:	597 kg
TIPO DE PALÉ:	Europal.
CAJAS POR CAPA:	8
CAPAS POR PALÉ:	8

12. REVISADO POR EL DTO. DE CONTROL DE CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD:

Esta empresa, certifica que todos sus elaborados, así como sus procesos productivos son desarrollados bajo las más estrictas normas de seguridad para conseguir la máxima calidad en sus productos. Controles realizados por laboratorios independientes y acreditados.

ENERO 2026

INSCRITA EN EL REGISTRO MERCANTIL DE MURCIA. LIBRO 371, FOLIO 184, HOJA 7279, INSCRIPCION,1.ª, C.I.F.: B-30159396

En cumplimiento con la LO 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales forman parte del fichero creado bajo la responsabilidad de **PESCAPISA, S.L.**, con la finalidad de gestionar las actividades realizadas por la empresa. Usted autoriza a **PESCAPISA, S.L.**, propietaria del fichero o inscrito en la Agencia de Protección de Datos a utilizar sus datos para realizar acciones promocionales y comerciales que pudiera llevar a cabo esta empresa. Puede ejercer sus derechos de acceso, cancelación y oposición a su tratamiento a la dirección siguiente: **PESCAPISA, S.L.**, en **POL. IND. ASCOY, C/PLATEROS PARCELA B-22 APDO. CORREOS 264 C.P. 30530 CIEZA MURCIA.**