



FICHA TÉCNICA PULPO BLANCO LIMPIO

Fecha: 2024
Revisión: 04
Código: POBE
ALFA 3: EOI

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Pulpo blanco limpio elaborado

CALIBRE Y PESO

Ver en etiqueta

CÓDIGO FAO

37.1.1 / 37.1.2

ESTADO FÍSICO

Fresco

ZONA DE CAPTURA

Mediterráneo Occidental / Baleares

Mediterráneo Occidental / Golfo de León

MODO DE EMPLEO

Cocinar completamente antes de su consumo

DENOMINACIÓN CIENTÍFICA

Eledone cirrhosa

FORMATO

Pieza de pescado protegida con plástico y envasada en caja de porex con hielo

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Capturado

ARTE DE PESCA

Arrastre

CANTIDAD NETA

Variable. Indicado en la etiqueta

CONSERVACIÓN

Conservación en refrigeración con hielo entre 0-2°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características de frescura: pigmento vivo y tornasolado, mucosidad cutánea acuosa y transparente. Ojo convexo, pupila negra y brillante, branquias color vivo y carne firme y elástica

CONTAMINANTES QUÍMICOS

(según *Reglamento 2023/915*)

Metales pesados:

Plomo ≤ 0.30 mg/kg peso fresco

Cadmio ≤ 1.0 mg/kg peso fresco

Mercurio ≤ 0.30 mg/kg peso fresco (se aplica al animal sin vísceras)

Dioxinas y PCB's:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ≤ 3.5 pg/kg peso fresco

Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ≤ 6.5 pg/kg peso fresco

Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6) ≤ 75 ng/kg peso fresco

Sustancias perfluoroalquiladas:

PFOS ≤ 2.0 µg/kg

PFOA ≤ 0.20 µg/kg

PFNA ≤ 0.50 µg/kg

PFHxS ≤ 0.20 µg/kg

Suma PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS PFOS ≤ 2.0 µg/kg

Melamina:

Melamina ≤ 2.5 mg/kg

PARÁSITOS

Según el *Reglamento 853/2004, Real Decreto 1420/2006)*

Ausencia de parásitos visibles en el exterior de pescado. Puede contener Anisakis en el interior al ser un producto de origen salvaje

CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS

(según *Reglamento 2073/2005)*

Aerobios mesófilos $< 1.000.000$ ufc/g

Enterobacterias < 1000 ufc/g

Salmonella Ausencia / 25g

Shigella Ausencia / 25g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	ALÉRGENOS	TRAZAS MANIPULACIÓN	TRAZAS ORIGEN
Cereales que contienen gluten	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Crustáceos y derivados	Ausencia	Ausencia	Presencia
Huevos y productos a base del mismo	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Pescado y productos a base del mismo	Ausencia	Presencia	Presencia
Cacahuete y productos a base del mismo	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Soja y productos a base del mismo	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Leche y derivados	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Frutos y cáscara	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Apio y derivados	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Mostaza y productos derivados	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Granos de sésamos y derivados	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Dióxido de azufre y sulfitos	Ausencia	Ausencia	Presencia
Altramuces y productos derivados	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Moluscos y derivados	Presencia	Presencia	Presencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g

Valor energético 289.53 KJ / 69,20 Kcal

Grasas 0,89 g

de las cuales saturadas 0,14 g

Hidratos de Carbono 0,00 g

de las cuales azúcares 0,00 g

Proteínas 15,30 g

Sal 1,80 g

***Valores obtenidos mediante un programa de cálculo nutricional de la Universidad de Barcelona**

DECLARACIÓN OMG

Europeix S.A. garantiza que los productos comercializados cumplen la normativa vigente referente a la ausencia de Organismos Genéticamente Modificados (OMG) y que todos los productos están libres de OMG.

DECLARACIÓN IRRADIADOS

Europeix S.A. garantiza que los productos comercializados no están irradiados.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Resolución vigente de la Secretaría General del Mar, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Real decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades

Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) Nº178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) N°2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.

Reglamento (CE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) n° 1420/2013 del 17 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Reglamento (CE) N° 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

Reglamento 3703/85, por el que se establecen las modalidades de aplicación relativas a las normas comunes de comercialización para determinados pescados frescos o refrigerados.

Reglamento (CE) N° 1224/2009 del Consejo de 20 de noviembre de 2009 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común

Reglamento (UE) N° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Reglamento (CE) No 470/2009 del parlamento europeo y del consejo de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal y sus modificaciones.

Reglamento (UE) No 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones

INFORMACIÓN GENERAL

Ingredientes: Pulpo blanco y sal

Comercializado por: EUROPEIX S.A.

C.I.F.: A08930935

C/Torrent d'en Puig, 19.

08358 Arenys de Munt (Barcelona)

RGS: ES 12-02560/B



