



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

12/2022

### TENTACULOS DE PULPO COCIDO

Denominación comercial:	Tentáculos de Pulpo Cocido
Nombre científico:	Pulpo Común - <i>Octopus Vulgaris</i>
Marca comercial:	MOYSEAFOOD
Forma de obtención:	Pesca extractiva
Zona y subzona de captura:	FAO 34 – 1.31 & 1.32 Océano Atlántico Centro Este
Método de pesca:	FPO (Cántaros y trampas) y/o TRAWL (arrastre)
Ingredientes:	Tentáculos de Pulpo
Producido por:	Homologación Europea ES 12/14983/CA · ES 12/023203/CA – MOYSEAFOOD, S.A.
Fecha de consumo preferente:	24 meses desde la fecha de lote (indicado en etiquetado)
Instrucciones de conservación:	Mantener por debajo de -18°C/0°F. Una vez descongelado, mantener entre 0 y 5 °C y recomendable consumir antes de 48 horas. No recongelar una vez descongelado. Producto listo para el consumo.
Alérgenos:	<b>MOLUSCOS</b> , puede contener trazas de CRUSTÁCEOS y PESCADO
OGM:	Productos elaborados a partir de materias primas No-OGM

### 1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y TÉCNICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor Energético	287 kJ / 69 kcal
Grasas	0,95 g
* de las cuales saturadas	Trazas
Hidratos de Carbono	1,43 g
* de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	13,39 g
Sal	0,063 g

Fuente: Base de Datos BEDCA.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y VALOR DE REFERENCIA FÍSICO-QUÍMICOS*	
Enterobacterias	Máx. 10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Aerobios Mesófilos	Máx. 10 <sup>5</sup> UFC/g
Estafilococo Coagulasa Positivo	Máx. 10 <sup>3</sup> UFC/g
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25g
Detección de Metales (mínimos)	Fe: 2,0 Non Fe: 2,0 Inox: 3,5
LEGISLACIÓN APLICABLE (Salvo derogación)	
Real Decreto 135/2010	Reglamento (UE) 2073/2005
Real Decreto 640/2006	Reglamento (UE) 1441/2007
Reglamento (UE) 852/2004	Reglamento (UE) 1881/2006
Reglamento (UE) 1169/2011	Reglamento (UE) 1379/2013

MOYSEAFOOD, S.A. C/ Dr. Medinilla, 4 P.I. Las Salinas 11500 (Cádiz) España - +34 956560895 - [comercial@moyseafood.com](mailto:comercial@moyseafood.com)

**1000 COMPANIES TO INSPIRE EUROPE** London Stock Exchange

**CEPYME 500**  
Empresas líderes en crecimiento empresarial

**FT 1000** Europe's fastest Growing Companies

IFS



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

12/2022

### 2. FORMATOS COMERCIALIZADOS (ESTÁNDAR)

REFERENCIA	CÓDIGO GTIN CAJA **	TAMAÑO TENTACULO	BANDEJAS /CAJA	PESO CAJA	CAJAS EU PALET	CAJAS US PALET	MEDIDAS CAJA (mm)	PESO EU PALET	PESO US PALET	MEDIDAS EU PALET (mm)	MEDIDAS US PALET (mm)
Patas 300-400	1843522050007	40-51 cm	3	6 Kg	88	120	326 X 250 X 239	528 Kg	720 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062
Patas 200-300	1843522050008	37-48 cm	4	6 Kg	88	120	326 X 250 X 239	528 Kg	720 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062
Patas 150-200	1843522050004	30-45 cm	4	6 Kg	88	120	326 X 250 X 239	528 Kg	720 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062
Patas 100-150	1843522050005	25-36 cm	4	6 Kg	88	120	326 X 250 X 239	528 Kg	720 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062
Patas 70-120	1843522050011	25-32 cm	4	6 Kg	88	120	326 X 250 X 239	528 Kg	720 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062
Patas 50-100	1843522050006	20-28 cm	16	6 Kg	88	120	326 X 250 X 239	528 Kg	720 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062
Retail 340g	1843522050012	24-36 cm	15	5 Kg	88	120	326 X 250 X 239	440 Kg	600 Kg	1250 x 800 x 2062	1200 x 1000 x 2062

### 3. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Tentáculos de Pulpo cocido, listo para el consumo, posicionado en bandejas individuales, termosellado y retractiladas con plásticos de grado alimentario\*. Etiquetado y pesado individual en piezas y caja. Se presentan en piezas congeladas individualmente y empaquetadas individualmente (IQF/IWP - Individual Quick Freezing/ Individually Wrapped Pack). **Unidad de venta mínima: Caja (Master cartón)\*.**



### 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto es un producto transformado de la pesca, conforme a la definición recogida en Art 2.1, del Reglamento UE 852/2004. Nuestros productos están fundamentalmente destinados a profesionales del canal HORECA como público final.

\* Las fichas técnicas de los materiales de envasado del producto y los informes analíticos aleatorios de producto estarán disponibles bajo petición del cliente. En caso de requerir una analítica específica para su pedido, deberá comunicarlo con antelación suficiente para la emisión de la misma. Los lotes de cada referencia de este producto están compuestos de especies idénticas (*Octopus Vulgaris*) que proceden o pueden proceder de zonas de captura diferentes, conforme a lo establecido en Art 35.3 del Reglamento UE 1379/2013. Para ampliar mayor información sobre cada lote de manera específica contáctenos a través de [calidad@moyseafood.com](mailto:calidad@moyseafood.com).

\*\* Código de Barras de Caja: Simbología GS1-128: IA(01)

MOYSEAFOOD, S.A. C/ Dr. Medinilla, 4 P.I. Las Salinas 11500 (Cádiz) España - +34 956560895 - [comercial@moyseafood.com](mailto:comercial@moyseafood.com)

