



ARMADORA PEREIRA

CHOCO CONGELADO

FROZEN COMMON CUTTLEFISH



**PRODUCTO / PRODUCT**

Denominación comercial y código alfa Name of product and alfa code		Choco - CTC Common cuttlefish- CTC									
Denominación científica Scientific name		Sepia officinalis									
Composición Composition		Choco Choco									
Descripción Description		Producto entero. Congelado a bordo Whole round product. Frozen on board									
Método de captura. Arte de pesca Catch. Method of production		Pesca extractiva. Arrastre de fondo - OTB Wildcaught. Trawls - OTB									
Origen y zona de captura Origin and catch area		Senegal / FAO 34 Atlántico Centro-Este Senegal / FAO 34 – Eastern Central Atlantic									
Alérgenos Alergens		Sí: Molusco. Puede contener crustáceo y pescado. YES: Mollusc. May contain crustacean and fish.									
Población de destino Target population		Toda la población a excepción de personas alérgicas a moluscos, crustáceos y/o pescado. Everybody except people allergic to molluscs, crustaceans and/or fish.									
Uso previsto. Advertencias por mal uso Intended use. Warnings for inappropriate use		Una vez descongelado no volver a congelar. Eviscerar y lavar con abundante agua Cocinar completamente previo a su consumo. Do not refreeze once defrosted. Gut and wash with plenty of water. To be fully cooked before consumption.									
Condiciones de conservación y transporte Storage and transport conditions		Temperatura ≤ -18 ° C. En caso de transporte en vehículo con RGS, la caja del camión será pre-enfriado hasta, como mínimo, la temperatura del producto, antes de proceder a la carga. At -18 °C or below. In case of transport in a GSR vehicle. The truck box must be precooled at least to the product temperature, before loading the product									
Vida útil Shelf life	24 meses 24 months	OGM's GMO's		NO		Producto no ionizado Non-ionized product					
Clasificación Grading	0	1	2	3	4	5	6	7	8	MIX A	MIX B
	>3000 g	2000 - 3000g	1000 – 2000g	700 – 1000g	500 – 700g	350 – 500g	250 – 350g	150 – 250g	<150g	>700g	<700g

UE78 Rev: 10 Pág. 1 de 3		FICHA TÉCNICA PULPO CONGELADO FROZEN OCTOPUS – TECHNICAL SHEET		
Fecha /date 10/07/2023		Elaborado y aprobado por/ Elaborated and aproved by: Departamento de calidad / Quality department		



INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL COMPOSITION

	Valores medios por 100g Average values per 100g
Valor energético Energetic values	385 KJ / 92 Kcal
Grasas. De la cuales saturadas Fats. Wich saturated	1,4 g / 0,4 g
Hidratos de carbono. De los cuales azúcares Carbohydrates. Which sugars	3,1 g / 0,0 g
Proteínas Protein	15,6 g
Sal Salt	0,1 g

* El choco es un producto natural. Los valores nutricionales pueden variar por factores estacionales, edad y género.

* Common cuttlefish is a natural product. Nutritional values can be different by season, gender and age.

PRESENTACIÓN. FORMATO Y CARCATERÍSTICAS DE ENVASE PRESENTATION AND PACKAGING CHARACTERISTICS

Producto en contacto con lámina plástica LDPE y presentado en caja de cartón corrugado preimpresa.
Product in direct contact with plastic sheet LDPE. Packed in prepainted and corrugated carton box.

*Todos los materiales de envasado utilizados cumplen con la legislación UE vigente (Reg. nº 1935/2004, Reg. nº 2023/2006 y Reg. nº 10/2011).

*All packaging materials are comply with current EU legislation (Reg. nº 1935/2004, Reg nº 2023/2006 and Reg nº 10/2011).

Medidas de la tapa interiores Internal master dimensions	600 x 345 x 119 mm	Peso del material de envasado Packing matherials weight	1000 g
--	--------------------	---	--------





PARAMETROS DE CONTROL / CONTROL PARAMETERS

Características organolépticas

C: evaluación congelado - D: evaluación producto descongelado - Cc: evaluación producto cocinado

Organoleptic characteristics

C: frozen product - D: defrosted product - Cc: cooked product

Apariencia Appearance	Típica, sin defectos ni signos de deterioro/pérdida de frío (C y D). Ausencia de cuerpos extraños y parásitos. Common/Natural, no defects, no damage signs (C and D). Absence of strange bodies and parasites.
Color Colour	Característico. Sin desviaciones (C, D). Characteristic. Undeviating (C, D).
Olor Smell	Característico a cefalópodo. Natural. (C, D). Common of cephalopods. natural. (C, D).
Sabor Flavour	Característico. Ausencia de sabores impropios (Cc). Typical flavour. Absence of unusual flavours (Cc).
Textura Texture	Firme (D). Jugosa, firme (Cc). Firm (D). Juicy, firm (Cc).

Características físico – químicas

Physicochemical characteristics

Reg 2023/915

Mercurio Mercury - Hg	0,3 mg/kg peso fresco 0,3 mg/kg fresh weight	Dioxinas + PCB sim. Dioxinas Dioxins and PCB	6,5 mg/kg peso fresco 6,5 mg/kg fresh weight
Cadmio Cadmium - Cd	1 mg/kg peso fresco 1 mg/kg fresh weight	Suma de dioxinas Sum of dioxins	3,5 pg/g peso fresco 3,5 pg/g wet weight
Plomo Lead - Pb	0,3 mg/kg peso fresco 0,3 mg/kg fresh weight	Suma de PCBs: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 Sum of PCBs: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180	75 ng/g peso fresco 75 ng/g wet weight

Características microbiológicas Reg. 1441/2007 y Ref. Derogada O.2/08/1991

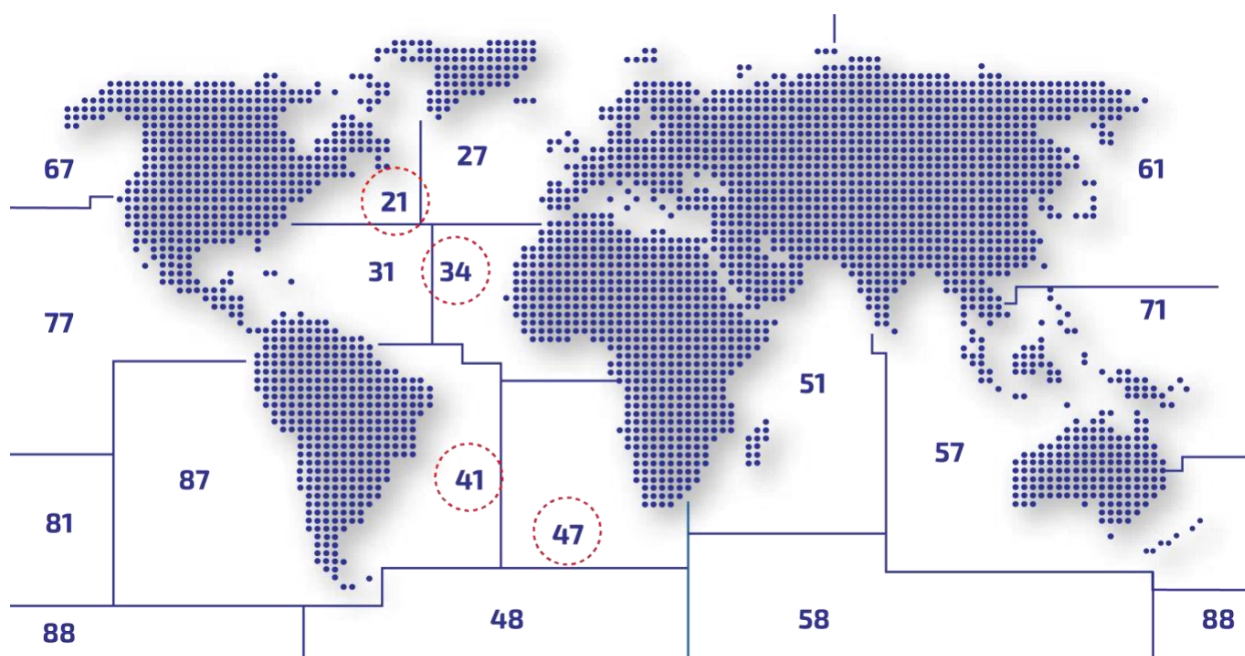
Microbiological characteristics Reg. 1441/2007 and O.2/08/1991 (Spanish derogated regulation as reference)

Detección de Salmonella Detection Salmonella	No detectado/25g Non detected/25g
Recuento de aerobios mesófilos Mesophilic aerobic count	10 ⁶ ufc/g
Recuento de enterobacterias Enterobacteriae count	10 ³ ufc/g





ARMADORA PEREIRA



C/Jacinto Benavente, 29 - 36202 Vigo (España)

Tel: +34 986 294 048 - Fax: +34 986 207 609

quality@grupopereira.com

www.armadorapereira.com
