



Nº RGSA: 12.12743/MU
Pol. Industrial de Ascoy, Parcela A5
30530 Cieza (Murcia)

FICHA TÉCNICA CHOCO LIMPIO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Sepia limpia con rejo fuera. Producto de la pesca congelado, color blanco nacarado y olor propio del producto.

Nombre de la especie: Sepia officinalis

Zona de pesca: FAO Nº34 origen Marruecos,

INGREDIENTES:

Choco, agua, sal y conservantes:
E-330, E-331

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Recepción materia prima congelada, almacenamiento, descongelación controlada, preparación de la materia prima, congelación, glaseado, envasado, almacenamiento y distribución.

TAMAÑOS DE DISTRIBUCIÓN y ENVASADO

TAMAÑO	PESO	PIEZAS	ENVASADO	CANTIDAD
GG	+1000 gr	4/7	Caja 6 kg	90/c
		2/4	Caja a peso neto	
G	500/1000 gr	7/10	Caja a 6 kg	90/c
MM	400/600 gr	11/14	Caja a 6 kg	90/c
M	200/400 gr	15-18	Caja a 5 kg (S/A)	99/c
			Caja a 6 kg	
P	100/200 gr	25-30	Caja a 6 kg	99/c
2P	-100 gr	Granel	Caja a 6 kg	99/c
		Bolsa	6 bolsas de 1 kg	

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Glaseado	25%	Productos de la pesca frescos, salpescados, refrigerados y congelados (O. 2/8/1991, B.O.E 15/8/91; R.D.1437/92, BOE 13/1/93, Decisión 95/149/CE, DOCE L.97 de 29/4/95) Rto. Total Aerobios Mesófilos: M 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias Totales: M 10 ³ ufc/g Salmonella+Shigella: Ausencia/25 g
Envase	Plástico de uso alimentario	
Embalaje	Caja de cartón de uso alimentario	
Transporte:	Vehículo refrigerado T ^a -18°C	

VIDA ÚTIL

Fecha de consumo preferente 18 meses desde la fecha de elaboración/congelación, referenciado en etiqueta

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener en congelación T^a -18°C

LOTE FABRICACIÓN: Partida. día y mes extendido

Referenciado en la etiqueta

CONDICIONES DE USO: Descongelar a T^a de refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar.

POBLACIÓN DE DESTINO: Población en general.

ALÉRGENOS: Pescado y productos a base de pescado

PRODUCTO REVISADO por: PPAF CONTROL, S.L.

Fecha: Noviembre 2014