

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-18
	PULPO AHUMADO	Revisión:	8
		Fecha:	03/03/2017

REFERENCIA:	PPN201: Pulpo ahumado en terrina de 100g PPN100: pulpo ahumado en terrina de 1K aprox.
--------------------	---

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Pulpo cocido y ahumado		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto de la pesca (pulpo), cocido, ahumado y cortado.		
INGREDIENTES:	Pulpo, PISTACHO, sal, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra y humo natural.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Blanco y rosado característico de producto	
	Olor:	Característico de pulpo cocido y ahumado	
	Sabor:	Característico de pulpo salado, cocido y ahumado	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	Aerobios mesófilos	m=1x10 ⁵ ; M=1x10 ⁶ ufc/g	
	Enterobacterias	m=1x10 ² ; M=1x10 ³ ufc/g	
	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	m=1x10 ; M=2x10ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g	
	Parásitos	Ausencia	
	Toxina botulínica	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	Sal en fase acuosa	> 3% ; < 6%	
ALERGENOS:	Pistachos y Moluscos(pulpo)		
ENVASADO Y PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.		
	100g y a peso		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C		
	Fecha de caducidad: 20 días envasado.		
	Consumo esperado: consumo directo		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores aproximados por 100g		
	Energía:	553 Kj/132 Kcal	
	Grasas:	4g	
	De las cuales saturadas:	0,9g	
	Hidratos de carbono:	1,1g	
	De los cuales azúcares:	0,2g	
	Proteínas:	22,7g	
Sal:	1,6g		
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:	CARPIER		
	RGS: ES12.08084/B C.E.		
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:		
Sr. Xavier Bosch CALITEC	Sr. Álvaro Vall.Ilosera CARPIER		