

# PULPO



# PULPO

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	Pulpo
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Pulpo / Poulpe / Octopus
<b>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA</b>	<i>Octopus vulgaris</i>
<b>CALADERO / ZONA DE PESCA</b>	Marruecos - Mauritania / FAO 34
<b>MÉTODO DE PESCA</b>	Pesca extractiva artesanal a potera.
<b>MÉTODO DE ELABORACIÓN</b>	Lavado, eviscerado, clasificado, embolsado, congelación en túnel a -40 °C durante 12 horas, envasado y conservado en cámara a -18 °C.
<b>CLASIFICACIÓN</b>	T-1 +4 Kg. T-2 3 Kg. a 4 Kg. T-3 2 Kg. a 3 Kg. T-4 1,5 Kg. a 2 Kg. T-5 1,2 Kg. a 1,5 Kg. T-6 0,8 Kg. a 1,2 Kg. T-7 0,5 Kg. a 0,8 Kg. T-8 0,3 Kg. a 0,5 Kg.
<b>INGREDIENTES</b>	Producto de la pesca, (E-330) y (E-339), agua y sal.
<b>PESO NETO</b>	Peso y destare.
<b>PACKAGING</b>	Producto de la pesca embolsado uno a uno. Embalaje mediante caja de cartón de uso alimentario. Cierre con precinto adhesivo.
<b>DIMENSIÓN CAJA</b>	37 cms. de ancho por 70 cms. de largo por 14 cms. de alto.
<b>PALETIZACIÓN</b>	40 cajas en palet europeo.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener en cámara frigorífica de -18 °C a -22 °C con el envase debidamente cerrado.
<b>CADUCIDAD</b>	Consumir preferentemente en 18 meses a partir de la fecha de congelación.
<b>CARACT. ORGANOLÉPTICAS</b>	Piel de color marrón, y carne gelatinosa y dura.
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Proteínas: 17,9 gr. / 100 gr. Energía: 89,8 kcal. / 100 gr. Grasas: 1,4 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 1,4 gr. / 100 gr.