FICHA TÉCNICA

CODIGO: ES-01

PRODUCTO
NOMBRE: SEPIA
PRODUCTOR: VIVAMAR MILENIUM, S.L.
DIRECCIÓN: C/ La Iglesia, 42 46294 CÁRCER (VALENCIA) _ ESPAÑA
R.S.I.: 12.00207/V
AUTORIZACION CE: ES 12.00207/V CE
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE: *Sepia officinalis*
ZONA DE PESCA: Aguas del Atlántico centro-este (zona FAO 34)
ARTE DE PESCA: Redes de arrastre
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Sepia limpia, sin piel y sin vísceras. Congelada I.Q.F.
INGREDIENTES: Sepia, agua, sal, correctores de acidez E-500 y E-331. Puede contener trazas de **pescado** y **crustáceos.**

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Juan Cerezo Berzosa *Dirección Comercial*

FORMAS DE PRESENTACIÓN:
Tipo de envase: Disponibles en bolsa de plástico y cartón de uso alimentario.

Talla:	Peso:	Peso neto sin glaseo:
Sepia 2000/UP	Al peso (aprox. 10 kg/caja)	Aprox. 10 kg/caja *
Sepia 1500/2000 g	Al peso (aprox. 10 kg/caja)	Aprox. 10 kg/caja *
Sepia 1000/2000 g	Al peso (aprox. 10 kg/caja)	Aprox. 10 kg/caja *
Sepia 1000/1500 g	Al peso (aprox. 10 kg/caja)	Aprox. 10 kg/caja *
Sepia 800/1200 g	Al peso (aprox. 6 kg/caja)	Aprox. 6 kg/caja *
Sepia 600/1000 g	6 kg	6 kg *
Sepia 500/1000 g	6 kg	6 kg *
Sepia 500/800 g	6 kg	4,9 kg
Sepia 400/600 g	7 kg	5,7 kg
Sepia 350/500 g	7 kg	5,7 kg
Sepia 230/350 g	7 kg	5,7 kg
	5 kg	4 kg
Sepia 170/230 g	7 kg	5,7 kg
	5 kg	4 kg
Sepia 100/300 g	6 kg	6 kg *
Sepia 100/200 g	7 kg	7 kg *

*Glaseo de protección

Posibilidad de adaptar formato y clasificación de talla a petición del cliente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALORES DE REFERENCIA
Aerobios mesófilos (ufc/g)	$<10^6$ ufc/g
Enterobacterias (ufc/g)	$<10^3$ ufc/g
Salmonella (ufc/ 25g)	Ausencia 25 g
Shigella (ufc/ 25g)	Ausencia 25 g

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Juan Cerezo Berzosa *Dirección Comercial*

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia y textura: carne firme, blanca, nacarada.
Olor: nulo o no desagradable.

TOLERANCIA DE METALES PESADOS

Definición:	Max.	Min.	Medida
Pb	0.3	--	ppm
Cd	1.0	--	ppm
Hg	0.3	--	ppm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS	RESULTADOS EN 100 g
Valor energético	194 kJ / 46 kcal
Grasas	<0.5 g
de las cuales saturadas	<0.02 g
Hidratos de carbono	0.6 g
de los cuales azúcares	<0.5 g
Proteínas	10.8 g
Sal	1.52 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de conservación y transporte: ≤ -18 ºC

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Juan Cerezo Berzosa *Dirección Comercial*

VIDA ÚTIL

La vida útil de la sepia congelada es de 24 meses desde su fecha de congelación.
El período de vida útil aparece en el etiquetado del envase como "Consumir preferentemente antes del" y consta de día/mes/año o "Consumir preferentemente antes del fin de" y consta de mes/año.

DETERMINACIÓN DE SU USO

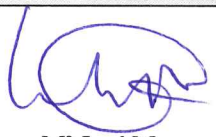
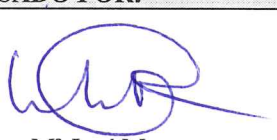
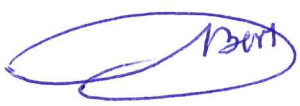
La sepia congelada está elaborada con ingredientes exentos de gluten.
Una vez descongelada, no volver a congelar. Mantener en refrigerador y consumir dentro de las 24 horas posteriores.

REQUISITOS LEGALES

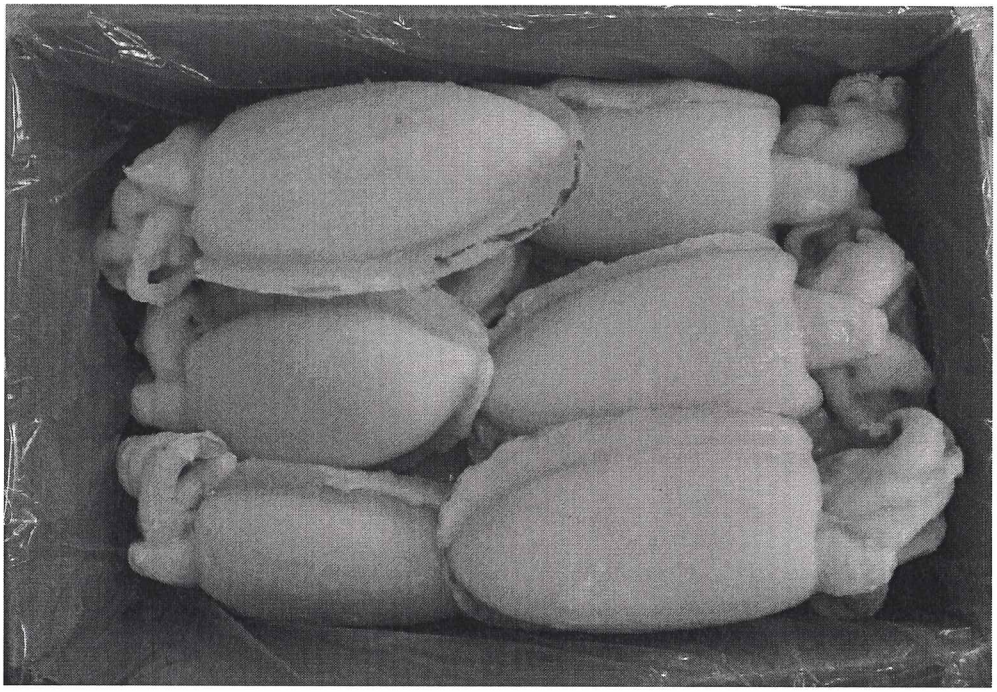
Este producto, sus ingredientes, su material de envasado, almacenamiento y distribución cumplen las exigencias de la legislación europea.

CONTROL DE CALIDAD

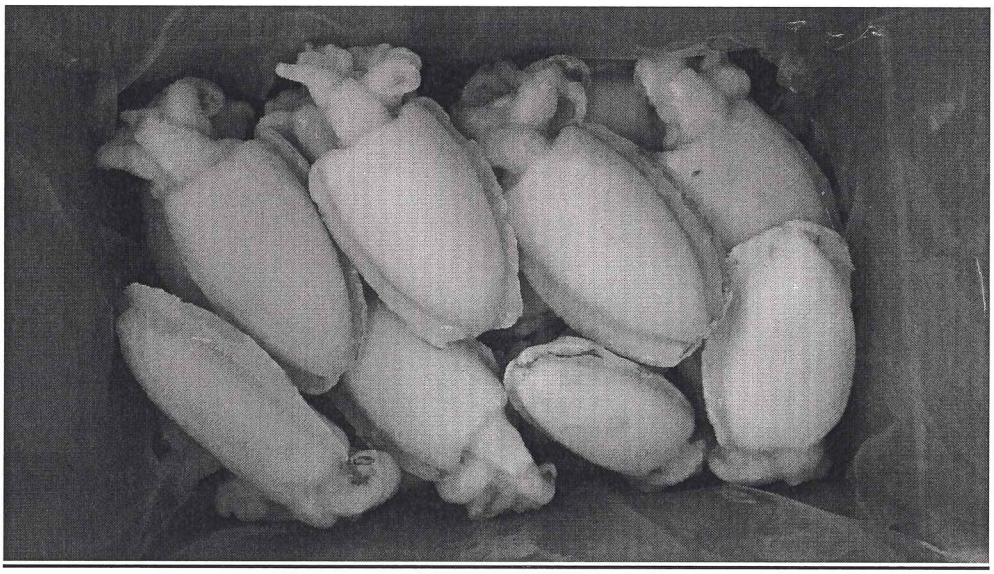
Todas las fases del proceso de elaboración de la sepia están sometidas a un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C. o H.A.C.C.P.), tal y como se establece en la Normativa Comunitaria en materia de Higiene de los Productos Alimenticios. Estableciéndose una serie de controles que permiten asegurar la calidad del producto final.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
		
Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Juan Cerezo Berzosa *Dirección Comercial*

SEPIA 500/800 g:



SEPIA 230/350 g:



ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Mª José Mayor *Responsable de Calidad*	Juan Cerezo Berzosa *Dirección Comercial*