

	SISTEMA APPCC		Fecha edición: 08/11/2021	
	ANEXO I: DESCRIPCIÓN PRODUCTO Y USO ESPERADO		Ed.00	Página 1 de 2

FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN REGISTRO	08-11-2021
TIPO DE PRODUCTO	PULPO AL HORNO MURCIANO

Definición	Según Real Decreto 3484/2000: Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional. Comida preparada con tratamiento térmico: aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.
Ingredientes	Pulpo , cerveza (agua, malta de cebada y lúpulo), brandi, aceite de oliva, cebolla, tomate, ajos y pimienta.
Alérgenos	Crustáceos (pulpo) y gluten (cebada)
Características Microbiológicas	Según Reglamento CE 2073/2005: - <i>Listeria monocytogenes</i>: No detectado en 25g Según Reglamento CE 3484/2000 (Derogado por RD 135/201), se coge como referencia: - <i>Enterobacterias coliformes</i>: 10⁴ ufc/g - <i>Aerobios Mesófilos</i>: 10⁶ ufc/g - <i>E. coli</i>: 10² ufc/g - <i>S. aureus</i>: 10² ufc/g - <i>Salmonella</i>: No detectado en 25g
Condiciones de conservación	≤ 4° C.

<i>Vida útil</i>	20 días.
<i>Modo de empleo</i>	Producto refrigerado. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 3 días. Calentar al baño maría 4-6 minutos, horno 8-10 minutos a 160°C o en microondas a potencia media durante 2-3 minutos.
<i>Zona de venta</i>	Región de Murcia
<i>Legislación</i>	Reglamento CE 2073/2005 RD CE 3484/2000
<i>Uso esperado y población a la que va destinado el alimento</i>	Apto para todos los públicos a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a alguno de los ingredientes indicados en la ficha técnica y etiqueta del producto.
<i>Etiquetado</i>	Adjunto en una etiqueta junto al envase. Datos: -Denominación -Ingredientes y alérgenos -Fecha de caducidad / consumo preferente -Lote -Nº de registro sanitario -Tipo de envasado -Peso neto -Valor Nutricional Medio por cada 100gr -Recomendaciones de uso.