

01	Nome del prodotto	:	Polpo (Octopus Vulgaris) congelato in IQF
02	Fonte della materia prima	:	Prodotto di pesca locale – Marocco FAO 34 e 37.1.1 con reti da traino
03	Ingredienti	:	Polpo, sale
04	Allergeni	:	Molluschi
05	Trattamento del prodotto	:	Il polpo viene selezionato, eviscerato, battuto, congelato in IQF e classificato in base alla dimensione in 7 pezzature; La congelazione avviene in un tunnel fino a che il cuore del prodotto non ha raggiunto una temperatura di -18°C. Conservato a -18°C fino alla spedizione.
06	Caratteristiche importanti del prodotto	:	Temperatura inferiore o uguale a -18°C
07	Imballaggio	:	Sacchetti di polietilene per alimenti da 16 kg, all'interno di cartoni da 12 kg
08	Eventuale utilizzo del prodotto finito	:	Decongelare e cuocere il prodotto prima di consumarlo, solitamente immerso in acqua bollente per più minuti. Il prodotto può essere consumato da tutti, eccetto i neonati.
09	Durata di conservazione	:	24 mesi dalla data di congelazione
10	Destinazioni previste	:	Mercato internazionale (vendita all'ingrosso o al dettaglio)
11	Istruzioni particolari di distribuzione	:	Conservare e trasportare a una temperatura inferiore o uguale a -18°C
12	Istruzioni particolari per le etichette	:	Mantenere a una temperatura inferiore o uguale a -18°C Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
13	Dichiarazione nutrizionale	:	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO: Energia KJ 328/kcal 77; Grassi 1,0 g; di cui acidi grassi saturi 0,2 g; Carboidrati 2,2 g; di cui zuccheri; 0 g Proteine 14,91 g; Sale 0,6 g