

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 21/03/17
Edición: 4**GAMBA GRIEGA N.4 IQF EXTRA (200/+) 3KG**

PROVEEDOR: Delfin Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Gamba Griega Cruda Ultracongelada N.4 IQF Extra (200/+) 3 Kg	
Denominación comercial: Gamba blanca	Nombre científico: <i>Parapenaeus longirostris</i>
Arte de pesca: Redes de arrastre	Capturado en Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo
FABRICACIÓN	La gamba es capturada en el Mar Mediterráneo mediante redes de arrastre. Tras su captura, se clasifica y eliminan piezas defectuosas para posteriormente proceder a su ultracongelación IQF. Por último, se envasan en cajas de 3 Kg de peso neto. El producto final elaborado llega a nuestras instalaciones, por lo que directamente se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Granel.	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 3 kg de peso neto.
EAN 14: 18410547948823	
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a -18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Gamba y antioxidantes (metabisulfito sódico, ácido cítrico, citratos de sodio, ácido ascórbico).
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos y sulfitos .
OGM's	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 21/03/17
Edición: 4**GAMBA GRIEGA N.4 IQF EXTRA (200/+) 3KG****VALORES NUTRICIONALES**

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/kcal)	362/85
Grasas (g)	0,6
de las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0,0
de los cuales azúcares (g)	0,0
Proteínas (g)	20
Sal (g)	0,91

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	3000g	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/kg)	200/+	200/+	Visual/Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤300	≤300	Determinación por yodometría

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶	<1x10 ⁶	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³	<1x10 ³	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 21/03/17
Edición: 4

GAMBA GRIEGA N.4 IQF EXTRA (200/+) 3KG

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Blanca con tonos rosados
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinada
Textura	Firme

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

<i>REAL DECRETO</i>	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGLAMENTO	1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.