

# CABEZAS DE BOGAVANTE CONGELADO

(*Homarus americanus*)



RGS1: 12.07184/B

RGS2: 26.08244/B

Zona de captura	FAO 21. Atlántico Noroeste
Método de obtención:	Pesca extractiva
Arte de pesca:	Nasas y trampas
Fecha de caducidad:	24 meses después de fecha de congelación.
Conservación:	Producto ultracongelado. Mantener a -18º C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado.
Presentación:	Cabezas de bogavante crudas congeladas.
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	Crustáceos No contiene OGM's ni ha sido irradiado
Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.
Descripción de la codificación del lote:	Asignado a cada entrada del producto por proveedor y fecha de entrada.
Pesos netos y envasado:	Varios. Consultar con nuestro equipo comercial.
Características organolépticas:	Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: PROPIAS DEL PRODUCTO.
Legislación aplicable:	Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE.