

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DESIGNACION COMERCIAL	Gamba Blanca Ultracongelada N°3 96/12C
DESIGNACION CIENTIFICA	Parapenaeus longirostris

MODO DE OBTENCION	Pesca extractiva
ZONA DE CAPTURA	FAO 37.4.1 Mar de Mármara
LUGAR DE ORIGEN	Turquia
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre
INGREDIENTES	GAMBA BLANCA y antioxidante METABISULFITO DE SODIO (E-223)
ALÉRGENOS	Crustáceos y productos a base de crustáceos Anhídrido sulfuroso y sulfitos
FORMATO	12x1kg
PESO NETO ESCURRIDO	1 kg
CALIBRE	3 - 96/120
FORMA DE PRESENTACION	Gamba blanca C/B
USO ESPERADO Y POBLACIÓN	Previo tratamiento térmico; Público en general
MODO DE CONSERVACION	-18°C
VIDA UTIL	24 meses
CODIFICACION DEL LOTE	Fecha de congelación

INFORMACION NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)	
Valor energético (kcal / kJ):	95,18 Kcal/397,85 kJ
Proteínas (g):	21,77
Grasas (g):	0,9
De las cuales saturadas (g)	0,31
Hidratos de carbono (g):	0
De los cuales azúcar (g)	0
Sal (g):	1,31

ENVASADO	CONTENIDO: 12 KG	
DESCRIPCION	Caja cartón ondulado	Estuche 1Kg
DIMENSIONES	540mmx375mmx175mm	255mmx175mmx40mm
TARA	610 gr	110 g

PALETIZACIÓN			
Tipo de palet	Europeo	Número de cajas por capa	5
Kg / palet	720 kgs	Número de capas	12

ETIQUETADO			
Nombre comercial	Lote de producción	Registro sanitario	Nombre científico especie
Ingredientes	Fecha de consumo preferente	Modo de conservación	
Zona de captura	Fecha congelación	Metodo de captura	
Peso neto	Origen del producto	Arte de pesca	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
Recuento Aerobios Mesófilos	1x100000 - 1x1000000 ufc		
LISTERIA MONOCITOGENES:	Ausencia / 25 gr		
SALMONELLA:	Ausencia / 25 gr	ENTEROBACTERIAS:	1x100 - 1x 1000 ufc/gr
E. coli	< 10/g		

RAZÓN SOCIAL	ICELAND SEAFOOD, SL	DOMICILIO SOCIAL	C/ Joan Lluís Vives, 13
NIF	B 59 151 076		08232 Viladecavalls
REGISTRO SANITARIO	12.08751 / B	FECHA ACTUALIZACION	14/11/17

