

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

01.19 03.01 Rev. 07

#### > MARCA COMERCIAL

### PEREZ VIÑAS, S.A.

Polígono Industrial El Abra. Avda La Estación Nº 154 R.G.S. ES- 12.020797/BI- CE 48530 ORTUELLA - BIZKAIA

#### **▶ PRODUCTO**

# GAMBA PELADA ULTRACONGELADA

#### **► INGREDIENTES**

- Gamba Solenocera melantho (CRUSTACEOS), agua, sal, estabilizante (E-451, E-452), conservante E-223 (SULFITOS).
- País de Origen: China

- Capturado en: Océano Pacifico Noroeste (Zona FAO 61).
- Método de producción: Pesca extractiva.
   Redes de arrastre

#### > ALERGENOS/OMG'S

- Los propios del producto, CRUSTACEOS y SULFITOS
- OMG'S: No contiene

#### > PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado en bolsas con peso neto 650 g, 6 bolsas por caja (peso neto 3,9 Kg)
- Talla: 10/30, 30/50 y 50/70
- Glaseo 35%

#### > CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En condiciones de congelación (<-18°C)
- Una vez descongelado, no volver a congelar

#### > FECHA DE CADUCIDAD

En condiciones de conservación indicadas 24 meses desde la fecha de congelación

#### > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

· Color, consistencia, sabor y olor propios del producto

#### > IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Unidades de venta etiquetadas con identificación de lote y amparadas por albarán comercial

#### ➤ CONSUMIDORES

 Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos con alguna sensibilidad especial a uno o varios ingredientes del producto

#### > USO ESPERADO

Consumo previa descongelación y tratamiento térmico

#### CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS \*Reglamento 1441/2007 (Como referencia 0.2/8/1991, BOE 15/08/91)

o Aerobios mesofilos 10<sup>6</sup> o Enterobacterias 10<sup>3</sup> ufc/g o *Salmonella* Aus. /25 g

#### ➤ CONDICIONES FÍSICO-QUÍMICAS (Reglamento CE 1881/2006 y R. 1333/2008

- Cadmio <1 ppm</li>
   Mercurio < 0,5 ppm</li>
   Plomo < 1 ppm</li>
- Conservantes: E 223; Dosis máxima hasta 150 mg (<80 ud); 200 mg (80 120 ud)</li>
- Fosfatos E-451, E-452 <5 gr/Kg</li>

➤ INFORMACION NUTRICIONAL media por cada 100 gr / Reglamento 1169/2011			
Energía (Kcal)	381 kJ / 91 kcal.	Hidratos de carbono	1.50 g
Grasas	1.80 g	<ul> <li>De los cuales: azucares</li> </ul>	0.10 g
- De las cuales: saturadas	0.30 g	Proteínas	18.0 g
		Sal	0.30 g