

CIGALA CONGELADO

(*Nephrops Norvegicus*)



RGS1: 12.07184/B

RGS2: 26.08244/B

Zona de captura:	FAO 27 VI. Atlántico Noreste - Costa noroeste de Escocia. FAO 27 VII. Atlántico Noreste. FAO 27 V. Atlántico Noreste – Islandia.
Método de obtención:	Pesca extractiva.
Arte de pesca:	Nasas, trampas o redes de arrastre.
Ingredientes:	Cigala, E223 (metasulfito de sodio), agua.
Presentación:	Cigalas crudas congeladas.
% Glaseado:	10%.
Fecha de caducidad:	24 meses después de la fecha de congelación. En la etiqueta viene indicado como mes y año.
Condiciones de uso:	Descongelar a Tª de refrigeración, consumir previo cocinado, una vez descongelado no volver a congelar.
Conservación:	Producto ultracongelado. Mantener a -18º C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	Crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescados y/o moluscos. 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 y envasado:	Envase: Caja de pórex. Peso neto: 1,5 Kg
Parámetros microbiológicos:	Aerobios mesófilos $\leq 10^5$ ufc/ g Enterobacterias $\leq 10^2$ ufc/g E. Coli Ausencia/ g Staphylococcus aureus $\leq 10^2$ ufc/g Salmonella Ausencia/ 25 g Listeria Ausencia/ 25 g
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.