

FICHA TECNICA GAMBA BLANCA CONGELADA

Nombre:	Mariscos Dica S.L.		Teléfono/ fax:	959 25 55 55	
Dirección:	C/Joaquin Turina, Frigoríficos El Retorno		NIF:	B21195482	
Población:	21001 Huelva. España		web:	www.mariscosdica.com	
			email:	mariscos_dica@mariscosdica.com	
PRODUCTOR		DENOMINACION COMERCIAL	NOMBRE CIENTIFICO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FORMATO
FISHEMAR S.A. OCEANPESCA DOS S.A. MARISCOS RODRIGUEZ S.A. CRUSTANGOLA S.A.		<u>GAMBA BLANCA CONGELADA</u> <u>GAMBA BLANCA COLA CONGELADA</u>	Parapenaeus longirostris (DPS)	Gamba blanca entera cruda congelada a bordo Gamba blanca sin cabeza cruda congelado a bordo	1 kg / 2 kg Obligatorio pesar antes de su venta
ZONA FAO:	FAO 34 y FAO 47				
CAPTURADO:	Pesca extractiva con redes de arrastre				
INGREDIENTES	FUNCION TECNOLÓGICA	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100G		ETAPAS DEL PROCESO	
Gamba blanca (Crustáceo)	-	Valor energético:	860 Kj /209 Kcal	Pescado en alta mar	
E450i	Antioxidantes	Grasas:	1.2 g	Clasificación y congelación a bordo	
E-330		De los cuales G. saturadas	0.3 g	Envasado, embalado y etiquetado a bordo	
E-331iii		Hidratos de carbono:	0.21 g	Recepción y clasificación por artículo (planta)	
E-223 (sulfito)		De los cuales azúcares	0.21 g	Revisión y Plan de muestreo	
		Proteínas:	22.6 g	Paletización	
Cloruro sódico	Soporte	Sal:	1.4 g	Almacenamiento y Expedición	
ALERGENOS:	Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado.		OGM:	No tiene	IRRADIACION: No tiene
CONSERVACIÓN	Mantener T ^a a ≤-18° C	MODO DE EMPLEO:	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.		
TRANSPORTE:	-18° C (+3°C)	FECHA DE CAPTURA/ CONGELACIÓN	DD/MM/AA		
CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA:	24 meses desde la fecha de captura/ congelación	LOTE:	Lote compuesto por números y letras: los dos o tres primeros valores alfanuméricos corresponden a la identificación del barco, los dos siguientes corresponden a la marea (nº de salida de ese barco a capturar), los dos siguientes al año en el que se captura y los últimos identifican a la especie.		
DESTINO FINAL PREVISTO:	Primera venta/ Profesionales del sector				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
COLOR:	Blanco-rosado		ASPECTO:	Ausencia de melanosis	
OLOR:	Característico de la especie		TEXTURA:	Consistente	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)					
CONTROL SO2:	<150 mg/kg (<80 pzs/kg) <200 mg/kg (80 -120 pzs/kg) <300 mg/kg (<120 pzs/kg)		METALES PESADOS:	Plomo < 0,5 mg/kg Cadmio < 0,5 mg/kg Mercurio < 0,5 mg/kg	
FOSFATOS:	<5000 mg/kg añadidos		DIOXINAS/ PCB:	Dioxinas <3,5 pg/g en fresco PCB (=dioxinas) <6,5 pg/g en fresco PCB (≠dioxinas) <75 ng/kg en fresco	
Criterios físico-químicos establecidos según el Reg.(CE) 1333/2008 para presencia de sulfitos en productos pesca congelados y según Reg. (CE) 1881/2006 para metales pesados.					
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)					
AEROBIOS MESOFILOS:	1*10 ⁶ u.f.c./g		SALMONELLA:	Ausencia/ 25g	
ENTEROBACTERIAS:	1*10 ³ u.f.c./g		LISTERIA M.:	Ausencia/ 25g	
Criterios microbiológicos establecidos según criterios internos:					
- Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: Criterio interno de higiene de los procesos.					
- Salmonella y Listeria m.: Criterio interno de seguridad alimentaria.					

UNIDAD DE VENTA:	Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños		
INFORMACION LOGISTICA			
TALLA / PZASXKG Datos orientativos	Gamba nº 0: < 50 Gamba nº 1: 50-80 Gamba nº 2: 80-90 Gamba nº 2X: 90-100 Gamba nº 3E: 100-120	Gamba nº 3: 120-140 Gamba nº 3X: 140-160 Gamba nº 4: 160-180 Gamba nº 4X: 180-200 Gamba nº 4XX: > 200	Gamba Cola CL1: 95-130 CL2: > 130
CARACTERISTICAS ENVASE			
ENVASE:	1 kg	MEDIDAS ENVASE:	270x165x35 mm
ENVASE:	2 kg	MEDIDAS ENVASE:	307x191x45 mm
CARACTERISTICAS EMBALAJE			
UNIDADES/CAJA:	12 kg (12 unidades/ envase)	MEDIDAS DE EMBALAJE:	505x280x200 mm
	12 kg (6 unidades/ envase)	MEDIDAS DE EMBALAJE:	400x315x190 mm
CARACTERISTICAS DE PALET			
TIPO DE PALET:	EUROPALET	CAJAS/PALET	42 cajas
CAJAS DE BASE:	6	CAJAS DE ALTURA:	7
LEGISLACION			
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamentos 852/2004 y 853/2004. • Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto). Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea • Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. • Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones. Contenido máximo de determinados contaminantes. • Directiva 2004 /12 / CE. Envases y Residuos de envases. • Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Reglamento 10/2011 de la comisión del 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones. • Listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. 			