

# Gambón entero



**Marca Seastar®**  
 Productos del mar de calidad, seleccionados de los mejores orígenes



Nombre comercial	Gambón entero
Especie	Pleoticus muelleri
Peso neto	12 kg
Presentación envase	6 estuches de 2 kg / Caja de 12 kg
Glaseo	0%
Paletización	6 base x 10 alturas (60 cajas) 720 kg / pallet 80 x 120

Origen	Argentina
Zona de pesca	Atlántico sudoeste
	FAO 41
Método de producción	capturado
Arte de pesca	redes de arrastre

Presentación de producto	IQF
Características	1ª congelación producto ultracongelado
Conservación	Mantener a -18 °C Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas

Utilización	Descongelar a temperatura de refrigeración Producto crudo, cocinar antes de su consumo
Vida útil	24 meses

Población	Consumidores en general, excepto alérgicos a crustáceos y sulfitos
-----------	--

Observaciones	Congelado en tierra
---------------	---------------------

Codificación	Tamaño	GTIN
AR00055110	10-20 pz/kg	master 8435217705356 estuche 8435217705363
AR00055111	20-30 pz/kg	master 8435217705370 estuche 8435217705387
AR00055112	30-40 pz/kg	master 8435217705394 estuche 8435217705400

Ingredientes	<b>GAMBÓN,</b> conservador: <b>METABISULFITO</b> sódico (E-223)
Alérgenos	contiene crustáceos y sulfitos

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales	(x100 g)
Valor energético	374 kJ / 88 kcal
Grasas	0,6 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	0,7 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,55 g



Fecha de actualización  
26/02/21