

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Fecha Ed.:</b> 26/08/2021
	<b>CABEZA BOGAVANTE</b>	<b>Código:</b> 015109
		<b>Revisión:</b> 08/21
		

#### FAMILIA:

MARISCO CONGELADO

#### NOMBRE COMERCIAL

CABEZA BOGAVANTE AMERICANO CONGELADO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cabezas de bogavante con vísceras, procesadas por alta presión. Producto congelado IQF. Sin glaseo



#### NOMBRE CIENTÍFICO

*Homarus Americanus-LBA*

#### ORIGEN. ZONA DE CAPTURA

CANADA. OCEANO ATLANTICO NOROESTE. FAO 21

#### MÉTODO DE PRODUCCIÓN / ARTE DE PESCA

CAPTURADO. NASAS Y TRAMPAS

#### INGREDIENTES

Cabezas enteras de **Bogavante** con víscera y partes blandas

#### PRESENTACIÓN/FORMATO

PIEZAS INDIVIDUALES DE 190 gr. A GRANEL. CAJAS DE CARTON.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color:** Blanco / naranja / rojo / amarillo / verde amarillento

**Olor:** Alga marina /ligeramente a pescado / neutro

**Sabor:** De dulce a ligeramente salado

**Textura:** Caparazón y partes viscosas

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Vida Util:** 24 Meses

**Elementos Extraños:** Ausencia de elementos extraños, parásitos y larvas

**Glaseo:** 0%

**Tratamiento y Procesado:** Producto Ultracongelado

**Tª. Conservación:** -18 °C

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Fecha Ed.:</b> 26/08/2021
	<b>CABEZA BOGAVANTE</b>	<b>Código:</b> 015109
		<b>Revisión:</b> 08/21
		

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos	Máx. 10E6 ufc/g
Salmonella / Shigella	Ausencia en 25 g
Enterobacterias	Máx. 10E3 ufc/g

### DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

### DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	SI	NO	TRAZAS
Cereal (Gluten)		X	
Molusco		X	
Crustáceo	X		
Huevo		X	
Pescado		X	
Cacahuete		X	
Soja		X	
Leche		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (SO <sub>2</sub> )		X	
Altramuces		X	

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Fecha Ed.:</b> 26/08/2021
	<b>CABEZA BOGAVANTE</b>	<b>Código:</b> 015109
		<b>Revisión:</b> 08/21
		

### VALORES NUTRICIONALES

POR CADA 100 gr./100 ml.	
VALOR ENERGÉTICO	105.09 kJ/25.1 kcal
GRASAS	1.7 gr.
GRASAS SATURADAS	0.24 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0.70 gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0 gr.
PROTEINAS	15.9 gr.
SAL	0.45 gr.

### CONSEJOS DE USO

Descongelar durante 12h a temperatura < 10°C antes de cocinar. No volver a congelar una vez descongelado.

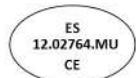
### USO ESPERADO

Este alimento está destinado para la población en general. Consultar listado de alérgenos

### DATOS LOGÍSTICOS

DATOS DE EMBALAJE	
<b>EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)</b>	Envase al vacío termoformado
<b>EMBALAJE SECUNDARIO</b>	Envase de plástico PP con tapa 'Peel Off'
<b>PESO NETO</b>	20 lb. (9,080 Kg)

**Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor **Ocean Choice International**

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Fecha Ed.:</b> 26/08/2021
	<b>CABEZA BOGAVANTE</b>	<b>Código:</b> 015109
		<b>Revisión:</b> 08/21
		

## IDENTIFICACIÓN

### Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

11. La denominación de venta del producto.
12. La lista de ingredientes.
13. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
14. La cantidad neta, para productos envasados.
15. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad. Las
16. condiciones especiales de conservación y de utilización.
17. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
18. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
19. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda indiciar a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

### Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes** Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

### Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

### Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

### Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.