



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


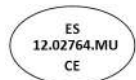
### USO ESPERADO

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> |
|   | <b>CABEZA BOGAVANTE</b>   | 26/08/2021        |
|   |   | <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 inducir 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.