

CA-0.6

ficha técnica-especificaciones de producto

1/1

producto o línea de productos	Gamba roja -METODO DE PRODUCCION: PESCA ARTESANAL -ZONA DE CAPTURA: MAR MEDITERRANEO -CODIGO FAO: 37.1 -ARTE DE PESCA: REDES DE ARRASTRE		
ingredientes	Crustáceo: Gamba roja entera congelada (<i>Aristeus antennatus</i>), antioxidantes E-223, E-301, E-330. Contiene sulfitos.		
procesos/tratamientos aplicados	Congelación, envasado y almacenamiento.		
presentación, envasado y embalaje	Congelado, caja cartón		
almacenamiento y transporte	Producto congelado: Conservar -18 °C Almacenamiento y distribución frigorífica en cajas independientes o baúles.		
condiciones de uso	Descongelar en ambiente refrigerado antes del cocinado. No volver a congelar una vez descongelado.		
vida útil	Consumo preferente: 18 meses a partir de la fecha de envasado.		
población destino	Producto apto para todos los sectores de la población. (Ver categoría de alérgenos).		
valor nutricional (por 100 g)	Energía (kCal/kJ): 102/ 426 Grasas (g): 1,8 De la cuales saturadas (g): 0,3 Hidratos de carbono (g): <0,1 De los cuales azúcares (g): <0,1 Proteínas (g): 23,9 Sal (mg): 775 Fuente: Ministerio de Agricultura, alimentación y Medio Ambiente. Guía de las cualidades nutricionales de los productos procedentes de la pesca extractiva y de la acuicultura.		
alergenos	Apio	Cereales con gluten	Cacahuetes
	Mostaza	Crustáceos	X Soja
	Sésamo	Moluscos	Leche-lactosa
	SO ₂ , Sulfitos	X Huevos	Frutos de cáscara
	Altramucos	Pescados	
responsable de aprobación BERNARD DIAZ	firma	fecha 01/06/2022	

**PESCADOS Y MARISCOS
DOS DE MAYO, S.L.**
C/ Alcob, 43º C
Tel: +34 907 967 462 - 966 691 739
CALLE SANTA EULIA (SANTANDREA) ESPAÑA