

# MARBAMAR

*De puerto a puerta*

Frigoríficos Marbamar S.A.  
Calle de los albañiles, 60  
Pol. Industrial IN2  
03130 Santa Pola, Alicante (Spain)  
☎ (+34) 965 411 687  
✉ info@marbamar.com

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| REFERENCIA            | 285                  |
| PRODUCTO              | Gamba pelada 10/30.  |
| NOMBRE CIENTÍFICO     | Solenocera Melantho. |
| MÉTODO DE TRATAMIENTO | Gamba congelada.     |

## ESPECIFICACIONES

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| PRESENTACIÓN     | Gambas peladas congeladas.         |
| FORMATO          | 6X1 Kg                             |
| NÚMERO DE PIEZAS | Variable.                          |
| PESO DE LA PIEZA | Variable.                          |
| GLASEO           | 35%                                |
| ZONA CAPTURA     | FAO 61 - Océano pacífico noroeste. |
| ARTE DE PESCA    | Redes de arrastre.                 |

## INGREDIENTES

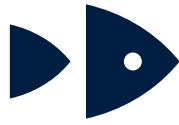
|          |   |
|----------|---|
| PRODUCTO | Gamba pelada, Agua, Estabilizadores (E-45, E-452, E-223). |
|----------|---|

## CONDICIONES Y USOS

|                              |   |
|------------------------------|---|
| POBLACIÓN DESTINO            | Apto para consumo humano, población en general; excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente. |
| CONDICIONES DE USO           | Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de consumir.   |
| CONDICIONES DE MANTENIMIENTO | Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.  |

## PALETIZACIÓN

|                 |     |
|-----------------|-----|
| CAJAS POR CAPA  | 9   |
| CAPAS POR PALET | 12  |
| CAJAS POR PALET | 108 |



# MARBAMAR

*De puerto a puerta*

Frigoríficos Marbamar S.A.  
Calle de los albañiles, 60  
Pol. Industrial IN2  
03130 Santa Pola, Alicante (Spain)  
☎ (+34) 965 411 687  
✉ info@marbamar.com

## INGREDIENTES ALÉRGICOS (R1169/2011)

| ALÉRGICOS (Como ingrediente)                            | SI | NO |
|---|----|----|
| CEREALES CON GLUTEN                                     |    |    |
| CRUSTÁCEOS  | X  |    |
| HUEVO   |    |    |
| PESCADOS  |    |    |
| MOLUSCOS  |    |    |
| CACAHUETES  |    |    |
| SOJA  |    |    |
| LECHE   |    |    |
| FRUTOS CON CÁSCARA (Almendras, avellanas, nueces, etc.) |    |    |
| APIO  |    |    |
| MOSTAZA   |    |    |
| GRANOS DE SÉSAMO  |    |    |
| SULFITOS  | X  |    |
| ALTRAMUCES  |    |    |

## DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO

No contiene OMG

### Alimentos modificados genéticamente:

De acuerdo con el Reglamento (CE) N° 1829/2003, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente).

## VALORES NUTRICIONALES / 100 Grs.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>ENERGÍA KJ</b>           | 288KJ    |
| <b>ENERGÍA KCAL:</b>        | 69 Kcal. |
| <b>GRASAS:</b>              | 0.6 g    |
| De las cuales saturadas:    | 0.13 g   |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO:</b> | 0 g      |
| De los cuales azúcares:     | 0 g      |
| <b>PROTEÍNA:</b>            | 15.8g    |
| <b>SAL:</b>                 | 0.04 g   |

Color: Color rosado pálido.  
Olor: Ausencia de olores extraños.  
Textura: De textura firme y carnosa.  
Sabor: característico del producto.

Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento (CE) N° 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  
Reglamento (CE) N° 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.