

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA  
PRODUCTO  
NOMBRE CIENTÍFICO  
MÉTODO DE TRATAMIENTO

294  
Gamba pelada 70/100.  
Solenocera Melantho.  
Gamba congelada.

## ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN  
FORMATO  
NÚMERO DE PIEZAS  
PESO DE LA PIEZA  
GLASEO  
ZONA CAPTURA  
ARTE DE PESCA

Gambas peladas congeladas.  
6X1 Kg  
Variable.  
Variable.  
35%  
FAO 61 - Océano pacífico noroeste.  
Redes de arrastre.

## INGREDIENTES

PRODUCTO

Gamba pelada, Agua, Estabilizadores (E-451, 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.

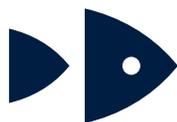
CONDICIONES  
DE MANTENIMIENTO

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  
CAPAS POR PALET  
CAJAS POR PALET

9  
12  
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

ENERGÍA KJ	288KJ
ENERGÍA KCAL:	69 Kcal.
GRASAS:	0.6 g
De las cuales saturadas:	0.13 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEÍNA:	15.8g
SAL:	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.