

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA  
PRODUCTO  
NOMBRE CIENTÍFICO  
MÉTODO DE TRATAMIENTO

680  
Tubo de Pota Bolsa 6 x 1  
Dosidicus gigas  
Tubo de Pota Limpia Cruda

### ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Tubo de Pota congelada I.Q.F.
FORMATO	6 x 1 kg.
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	Variable
GLASEO	25%
ZONA CAPTURA	FAO 87- Océano Pacífico.
ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos.

### INGREDIENTES

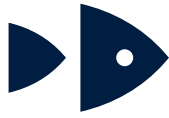
PRODUCTO	Pota, Agua, Antioxidantes E-330, E-331.
----------	---

### CONDICIONES Y

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 su consumo.
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	13
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR PALET	65



# MARBAMAR

*De puerta a puerta*

**Frigoríficos Marbamar, S.A.**

Calle de los Albañiles, 60

03130 Santa Pola, Alicante

Pol. Ind. II

☎ (+34) 965 411 687

✉ info@marbamar.com

## INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

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

## DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO

No contiene declaración OMG

Alimentos modificados genéticamente:

De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente)

## VALORES NUTRICIONALES / 100gr

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ENERGÍA KJ	239 KJ
ENERGÍA KCAL:	71 Kcal
GRASAS:	1.2 g
De las cuales saturadas:	0.6 g
HIDRATOS DE CARBONO:	1.1 g
De los cuales azúcares:	0.1 g
PROTEINA:	14 g
SAL:	0.35 g

Color: Característico del producto.  
Olor: Ausencia de olores extraños.  
Textura: Característica del producto.  
Sabor: Característico del producto.

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