

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

679
Anillas de Pota Giga
Dosidicus gigas
Anillas de Pota Limpias Crudas

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Anillas de Pota limpias Crudas Congeladas
FORMATO	6 x 1 Kg
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	Variable
GLASEO	35%
ZONA CAPTURA	FAO 87- Océano Pacífico.
ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos

INGREDIENTES

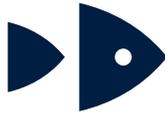
PRODUCTO	Pota, Agua, Antioxidantes E-330 y E-331.
----------	--

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 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	6
CAPAS POR PALET	13
CAJAS POR PALET	78



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 ALÉRGICOS (R1169/2011)

ALÉRGICOS (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

ENERGÍA KJ	288 KJ
ENERGÍA KCAL:	69 Kcal
GRASAS:	0.6 g
De las cuales saturadas:	0.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEINA:	16 g
SAL:	0.1 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco característico del producto.
Olor: Ausencia de olores extraños.
Textura: De textura firme y carnosa.
Sabor: Característico de la especie.

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.