

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA	294
PRODUCTO	Gamba pelada 70/100
NOMBRE CIENTÍFICO	Solenocera melantho
MÉTODO DE TRATAMIENTO	Gamba congelada

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Gambas peladas congeladas crudas
FORMATO	6 x 1 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

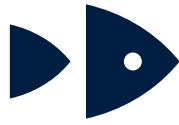
PRODUCTO	Gamba pelada, Agua, Estabilizadores (E-451, E-452), Antioxidante (E-223).
----------	---

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

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.