



HISPAMARE

GAMBERO ROSSO CARPACCIO

GAMBERO ROSSO CARPACCIO



Fecha /Date: 24/04/2023

FICHA TÉCNICA CARPACCIO CARABINERO

Elaborado y aprobado por / Elaborated and approved by:
Departamento de calidad / Quality Department



PRODUCTO / PRODUCT

Denominación comercial y código alfa Name of product and alfa code	Carpaccio de Gambero Rosso. Gambero Rosso Carpaccio				
Denominación científica Scientific name	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>				
Composición Composition	Gambero Rosso (CRUSTÁCEO), corrector de acidez (E-450), antioxidantes (E-330, E-331), conservador (E-223) (SULFITOS) Gambero Rosso (CRUSTACEAN), acidity regulators (E-450), antioxidants (E-330, E-331), preservatives (E-223) (SULPHITES)				
Descripción Description	Carpaccio procesado en sala blanca procedente de marisco salvaje, ultracongelado a bordo, IQF (Alimento listo para el consumo) Clean room processed carpaccio from wild seafood, deep-frozen on board, IQF (Ready-to-eat food)				
Loteado Batching	Sistema automatizado de asignación de número correlativo de lote + fecha de procesado Automated Batch Numbre Assignement System (BNAS) + date of processing				
Método de captura. Arte de pesca Catch. Method of production	Captura salvaje Wild catch				
Origen y zona de captura Origin and catch area	Marruecos (FAO 34), Italia, Grecia (FAO 37) Morocco (FAO 34), Italy, Greece (FAO 37)				
Alérgenos Allergens	Crustáceos, sulfitos Crustacean, sulphites				
Población de destino Target population	Toda la población a excepción de personas alérgicas a crustáceos y sulfitos Everybody except people allergic to crustaceans and sulphites				
Uso previsto. Advertencias por mal uso Intended use. Warnings for inappropriate use	Una vez descongelado no volver a congelar. Do not refreeze once defrosted.				
Condiciones de conservación y transporte Storage and transport conditions	Temperatura -18 ° C. En caso de transporte en vehículo con RGS, la caja del camión será pre-enfriado hasta como mín. la temperatura del producto, antes de proceder a la carga. At -18 °C or below. In case of transport in a GSR vehicle, the truck box mustbe precooled at least to the product temperature, before loading the product				
Vida útil Shelf life	15 meses 15 months	OGM's GMO's	NO	Radiaciones ionizantes Ionizing radiation	NO

Fecha /Date: 24/04/2023

FICHA TÉCNICA CARPACCIO CARABINERO

Elaborado y aprobado por / Elaborated and approved by:
Departamento de calidad / Quality Department



INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL COMPOSITION

<p>* Al tratarse de un producto natural y salvaje los valores nutricionales pueden variar por factores estacionales, edad y género.</p> <p>* As it is a natural and wild product, nutritional values may vary according to seasonal factors, age and gender factors, age and gender.</p>	Valores medios por 100g Average values per 100g
Valor energético Energetic values	702,912 KJ / 693 Kcal
Grasas. De las cuales saturadas Fats. Which saturated	4,2 % / 1,1%
Hidratos de carbono. De los cuales azúcares Carbohydrates. Which sugars	<0,1% / <0,1%
Proteínas Protein	16.8%
Sal Salt	1,6%

CONDICIONES DE PROCESADO / PROCESING CONDITIONS

- 1) Recepción y almacenamiento de ingredientes (-18°C).
- 2) Pelado del producto a temperatura controlada (<12°C)
- 3) Envasado del producto limpio a temperatura controlada (<12°C)
- 4) Prensado del producto a temperatura controlada (<12°C)
- 5) Ultracongelación del producto (-40°C)
- 6) Etiquetado, encajado
- 7) Almacenamiento en congelación (-20°C)
- 8) Distribución

1. Reception and storage of ingredients (-18°C).
2. Peeling of the product at controlled temperature (<12°C).
3. Packaging of clean product at controlled temperature (<12°C).
4. Temperature controlled product pressing (<12°C)
5. Deep-freezing of the product (-40°C)
6. Labelling, boxing
7. Frozen storage (-20°C)
8. Distribution (-20°C)

*Todos los productos cumplen con la legislación UE vigente en relación (Reglamento (CE) nº2073/2005, Reglamento (UE) nº 2023/915 y Reglamento (UE) nº 1333/2008).

*Todos los materiales de envasado utilizados cumplen con la legislación UE vigente en relación (Reglamento (CE) nº 1935/2004, Reglamento (CE) nº 2023/2006 y Reglamento (UE) nº 10/2011).

Fecha /Date: 24/04/2023	FICHA TÉCNICA CARPACCIO CARABINERO	
	Elaborado y aprobado por / Elaborated and approved by: Departamento de calidad / Quality Department	



Dimensiones caja master
Dimensions master

310 x 230 x 360 mm
Cajas de porex
Porex boxes



Fecha /Date: 24/04/2023

FICHA TÉCNICA CARPACCIO CARABINERO

Elaborado y aprobado por / Elaborated and approved by:
Departamento de calidad / Quality Department

PARÁMETROS DE CONTROL / CONTROL PARAMETERS

Características organolépticas

Organoleptic characteristics

Apariencia Appearance	Típica, sin defectos ni signos de deterioro / pérdida de frío. Ausencia de cuerpos extraños y parásitos Common/Natural, no defects, no damage signs. Absence of strange bodies and parasites.
Color Colour	Característico. Rojo intenso. Characteristic. Intense red.
Olor Smell	Característico del marisco. Characteristic of seafood.
Sabor Flavour	Característico. Ausencia de sabores impropios Typical flavour. Absence of unusual flavours

Características nominales

Nominal features

Talla Size		
Carpaccio Gambero Rosso 30g		
Carpaccio Gambero Rosso 60g		
Carpaccio Gambero Rosso 90g		

Características microbiológicas

Microbiological characteristics

Reg. 2073/2005

Detección de Salmonella Detection Salmonella	No detectado / 25g Non detected/25g
Detección de Listeria Detection Listeria	No detectado / 25g Non detected/25g

Fecha /Date: 24/04/2023

FICHA TÉCNICA CARPACCIO CARABINERO

Elaborado y aprobado por / Elaborated and approved by:
Departamento de calidad / Quality Department

HISPANIA ALTA MARE SL

CIF: B-04821583

REGISTRO SANITARIO: 12.022359/AL

*C/ NATALIO RIVAS 15, 2º (6)
04770 ADRA (ALMERÍA)
ESPAÑA*

*HISPAMARE@GMAIL.COM
HTTPS://HISPAMARE.COM*

Fecha /Date: 24/04/2023

FICHA TÉCNICA CARPACCIO CARABINERO

Elaborado y aprobado por / Elaborated and approved by:
Departamento de calidad / Quality Department