

Ficha Técnica



GAMBA PELADA VALERO

Enero 2025

TWENTY TIGER GROUP, SL. (RGS: ES-40.077834M-CE)

PRODUCTO			
Denominación del producto	Gamba pelada		
Nombre científico	<i>Solenocera Melantho</i>		
Descripción del producto	Gamba pelada ultracongelada con agua añadida		
Talla	10/30, 30/50, 50/70, 70/100		
Ingredientes y ALÉRGENOS	Gamba (CRUSTÁCEO), agua, estabilizante, conservante		
Aditivos	Estabilizante (E-451, E-452), conservante E-223 (SULFITOS)		
Formato	6 bolsas de 1 kg IQF		
Fecha de consumo	24 meses después de la fecha de producción		
Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1 mes - *** y **** a -18°C hasta la fecha de consumo preferente		
Preparación	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.		
ORIGEN			
Origen	China		
Zona FAO	Océano Pacífico Noroeste- FAO 61		
Método de pesca	Redes de arrastre		
CARACTERÍSTICAS			
ORGANOLÉCTICAS	Apariencia, color, sabor, olor, textura	Característicos del producto	
MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos Escherichia coli Coliform Staphylococcus Aureus Salmonellae spp Vibrio Parahaemolyticus Listeria Monocytogenes Vibrio Chlorelae	<5*10 ⁵ cfu/g <3MPN/g <100MPN/g <3MPN/g No/25g No/25g No/25g No/25g	
PARÁMETROS QUÍMICOS	Cadmio Plomo Mercurio Arsénico	0,19mg/kg Negativo Negativo Negativo	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g aprox.)		EMBALAJE Y PALETIZACIÓN	
Valor Energético	340Kj/80Kcal	Marca	Valero
Grasas	0,5g	Capacidad	6 kg
- de las cuales saturadas	0,1g	Medidas	
Hidratos de Carbono	0g	Tipo de palet	Europeo
- de los cuales azúcares	0g	Paletización	9 base * 12 altura
Proteínas	19g	Total cajas/palet	108
Sal	0,6g		