

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

1257
Cigala Escocia 4
Nephrops norvegicus
Cigala Cruda Congelada

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN
FORMATO
NÚMERO DE PIEZAS
PESO DE LA PIEZA
GLASEO
ZONA CAPTURA
ARTE DE PESCA

Cigala Cruda Congelada
4 x 1,5Kg
Variable
Variable
15%
FAO 27 - Atlántico Noreste
Pesca de arrastre

INGREDIENTES

PRODUCTO

Cigala, agua, antioxidante E 586.

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
CAPAS POR PALET
CAJAS POR PALET

10
6
60



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	X	
HUEVO		
PESCADOS	X	
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/KCAL:	292Kj/69Kcal
GRASAS:	0.2 g
De las cuales saturadas:	0.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	1 g
De los cuales azúcares:	0.1 g
PROTEINA:	17.2 g
SAL:	0.75 g

Color: Característico del producto.
Olor: Característico del producto.
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 (UE) 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.