

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

239
Cigala Escocia 3
Nephrops norvegicus
Cigala Cruda Congelada

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Cigala Cruda Congelada
FORMATO	4 x 1,5Kg
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	Variable
GLASEO	15%
ZONA CAPTURA	FAO 27 - Atlántico Noreste
ARTE DE PESCA	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	10
CAPAS POR PALET	6
CAJAS POR PALET	60

INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

ALÉRGENOS (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
PROTEÍNA:	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.