

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA  
PRODUCTO  
NOMBRE CIENTÍFICO  
MÉTODO DE TRATAMIENTO

236  
Cigala Escocia 1  
Nephrops Norvegicus  
Cigala Cruda Congelada

### ESPECIFICACIONES

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

Cigala Cruda Congelada  
1.5 x 4 = 6 Kg  
11/16  
Variable  
10%  
FAO 27 - Subzona Mar del norte  
Pesca de arrastre

### INGREDIENTES

PRODUCTO

Cigala, agua, E-223 (metabisulfito sódico).

### 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.

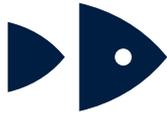
CONDICIONES  
DE MANTENIMIENTO

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  
5  
50



# 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		
MOLUSCOS		
CACAHUETES		
SOJA		
LECHE		
FRUTOS CON CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces...)		
APIO		
MOSTAZA		
GRANOS DE SÉSAMO		
SULFITOS	X	
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

<b>ENERGÍA KCAL:</b>	<b>77 Kcal</b>
<b>GRASAS:</b>	<b>1.4 Gr</b>
De las cuales saturadas:	<b>0.3 Gr</b>
<b>HIDRATOS DE CARBONO:</b>	<b>0.3 Gr</b>
De los cuales azúcares:	<b>0.0 Gr</b>
<b>PROTEINA:</b>	<b>15.8 Gr</b>
<b>SAL:</b>	<b>1.0 Gr</b>

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 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.