

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

233
Cigala Escocia 00
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

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.

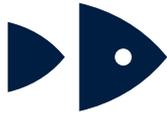
CONDICIONES
DE MANTENIMIENTO

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

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

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.