



# FRIOANTARTIC

FROZEN FISH SPECIALISTS

## GAMBÓN ARGENTINO ENTERO

### Características del producto

Denominación comercial	Gambón	
Formato	Entero	
Nome Científico	<i>Pleoticus muelleri</i>	
Zona de Captura	Atlántico Sudoccidental - FAO 41	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	Argentina	

### Presentación y logística

Tamaño y gramaje	1(10-20) 2(21-30) 3(31-40p) 4(41-60) 5(61-80)/ CONGELADO A BORDO	Valor energético	90 Kcal / 327 Kj		
Peso neto	C/2X6 // 12 Kg	Grasas	0,17 g	Acidos grasos saturados	0,09 g
Paletización	54 cajas // 6base X 9 altura	Hidratos de carbono	---	Azúcares	---
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Sodio			
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Sal <sup>2</sup>	0,8g		
		Proteínas	22,0 g		

### Composición nutricional<sup>1</sup>

### Criterios microbiológicos<sup>3</sup>

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,50 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	0,50 mg/kg
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g	Plomo	0,50 mg/kg
Enterobacterias	<1.000 ufc/g		

### Criterios químicos

### Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo	Contiene crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescado y moluscos. El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.	
Sabor	Bueno, agradable	
Textura	Firme, elástica	

### Alérgenos/ OMG

### Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <a href="http://www.aesan.msc.es">http://www.aesan.msc.es</a>	Ingredientes Gambón austral. Antioxidante: Metabisulfito Sódico (E223)
--	--

### Ingredientes

### Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.	Caducidad 24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.
--	--

### Caducidad

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°1881/2006.