



## COLAS DE GAMBON PELADAS DEVENADAS

### Características del producto

Denominación comercial	Gambón	
Formato	Colas gambón peladas, devenadas	
Nome Científico	Pleoticus muelleri	
Registro Sanitario	R029101P	
Zona de Captura	Atlántico Sudoccidental - FAO 41	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	

### Presentación y logística

Tamaño	20/30 piezas/Kg/ TIERRA	Valor energético	112 Kcal / 405Kjul
Peso neto	10X1 Kg	Grasas	1 g      Acidos grasos saturados 0
Glaseo	20%	Hidratos de carbono	2.6 g      Azúcares 0.g
Paletización	Variable	Sodio	0,1 g
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Sal <sup>2</sup>	1 g
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Proteínas	24 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	<p>Contiene crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescado o moluscos.</p> <p>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.</p>
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.	
Sabor	Bueno, agradable	
Textura	Firme, elástica	

### Alérgenos/ OMG

### Población destino

<p>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></p>	<p>Gambón (crustaceos), agua, sal</p> <p>Antioxidante: Metabisulfito Sódico E-223</p>
---	---

### Ingredientes

### Condiciones de almacenamiento y transporte

<p>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.</p>	<p>24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.</p>
---	--

### Caducidad

- Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.
- El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
- 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.