



FRIOANTARTIC

FROZEN FISH SPECIALISTS

BOGAVANTE

Características del producto

Den. comercial	<i>Bogavante</i>	
Formato	<i>Entero</i>	
Nome Científico	<i>Homarus americanus</i>	
Registro Sanitario	2514/4226/6383/5730	
Zona de Captura	<i>Atlántico Noroeste, FAO 21</i>	
Método Producción	<i>Pesca extractiva</i>	
Arte Pesca	<i>Nasas y trampas</i>	
Origen	<i>Canada</i>	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	300/350 350/400 400/450 450/550 550/650
Peso neto	5 Kg
Paletización	75 cajas pallet
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>

Composición nutricional¹

Valor energético	92 Kcal		
Grasas	2 g	Acidos grasos saturados	0,24 g
Hidratos de carbono	---	Azúcares	---
Sodio	0,270 g		
Sal ²	0,675 g		
Proteínas	18,30 g		

Criterios microbiológicos ³

Salmonella	<i>Ausencia en 25 g</i>
Listeria monocytogenes	<i>Ausencia en 25 g</i>
Aerobios mesófilos	<i><1.000.000 ufc/g</i>
Enterobacterias	<i><1.000 ufc/g</i>

Criterios químicos

Cadmio	<i>0,50 mg/kg</i>
Mercurio	<i>0,50 mg/kg</i>
Plomo	<i>0,50 mg/kg</i>

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	<i>Fresco/nulo</i>
Color	<i>Típico de la especie, sin quemaduras por frío.</i>
Sabor	<i>Bueno, agradable</i>
Textura	<i>Firme, elástica</i>

Alérgenos/ OMG

<i>Contiene crustáceos. Presencia circunstancial de pescado.</i>
<i>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.</i>

Población destino

<i>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): http://www.aesan.msc.es</i>

Ingredientes

<i>Bogavante</i>

Condiciones de almacenamiento y transporte

<i>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.</i>

Caducidad

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

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.