

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	Bogavante
Nombre Científico:	<i>Homarus americanus</i>
País de Origen:	Canadá
Método de Producción:	Nasas y trampas
Zona de Cría/Captura:	FAO 21 - Océano Atlántico Noroeste
Marca Comercial:	Exkimo
Distribuidor:	Inlet Seafish S.L.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Bogavante americano crudo ultracongelado		
Ingredientes:	Bogavante		
Calibre (pz/Kg o rango peso/ud)	300/350		
Tipo de Congelación:	IQF	Tipo de Packaging	IWP
Boneless:		Consumo preferente desde la fecha de procesado:	24 meses
Peso Neto:	14 piezas/caja	Peso Ecurrido:	14 Piezas/Caja

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.			
Conservar:	En frigorífico	24 Horas	
	En congelador con *	1 Semana	
	En congelador con **	1 Mes	
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente	

CONDICIONES DE USO

Descongelar durante 48 horas en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.
No consumir crudo.
Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Tipo de embalaje:	Caja de cartón en malla protectora y bolsa de plástico azul	Tara embalaje:	375 g
Tipo de palet:	Euro 120x80cm	Tara palet:	24 Kg

Longitud del master:	45 cm
Anchura del master:	36,5 cm
Altura del master:	13 cm

Longitud de bandeja interior:	44 cm.
Anchura de bandeja interior:	32,5 cm
Altura de bandeja interior:	12 cm

Nº cajas/palet:	71
Nº de cajas/Base palet:	5
Nº Bases:	13
Cajas Transversales:	6

* Paletización susceptible a variaciones



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Negro verdoso con algunas pintas anaranjadas

Sabor: Propio de la especie

Olor: Característico del pescado

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	SI	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza i productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	71
Valor energético (kJ)	301
Grasas (g)	<0,5
<i>de las cuales saturadas (g)</i>	<0,5
Hidratos de carbono (g)	1,8
<i>de las cuales azúcares (g)</i>	<0,5
Proteínas (g)	18,30
Proteínas (g)	15,6
Sal* (g)	0,62

* La sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Normativa aplicable: Contaminantes REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

OBSERVACIONES

Este producto procede de proveedores con certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.