



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
GAMBA PELADA GELAND



Fecha edición: 24/05/2023

Revisión: 8

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	Gamba
Nombre Científico:	<i>Solenocera melantho</i>
País de Origen:	China
Arte de Pesca:	Redes de arrastre
Zona de Cría/Captur	FAO 61 - Océano Pacífico Noroeste
Marca Comercial:	Geland
Distribuidor:	Friolisa S.A.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Gamba pelada cruda ultracongelada				
Ingredientes:	Ingredientes	Contiene	Tolerancia legal	Unidades	Normativa
	Gamba pelada				
	E-451	5g/kg	≤5g/kg *Solos o en combinación		RD 142/2002
	E-452				
	E-339				
E-223	150mg/kg	≤150mg/kg = 0,015%	Hasta 80	RD 142/2002	
	200mg/kg	≤200mg/kg = 0,020%	Entre 80-120	RD 142/2002	
	300mg/kg	≤300mg/kg = 0,030%	> 120	RD 142/2002	
Calibre (pz/lb)	10/30				
Tipo de Congelación:	IQF		Tipo de Packaging	Bolsa Impresa	
Boneless:			Vida Útil:	24 meses	
Peso Bruto:	1 Kg		Peso escurrido:	700 g	

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 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 envase:	Bolsa impresa - PET	Tara envase:	12 g
Tipo de embalaje:	Caja de cartón	Tara embalaje:	300 g
Tipo de palet:	Euro 120x80	Tara palet:	24 Kg

Longitud del envase (mm):	340,00
Anchura del envase (mm):	230,00

Nº Unidades/Caja:	5,00
Longitud del embalaje (cm):	38,00
Anchura del embalaje (cm):	25,50
Altura del embalaje (cm):	12,00

Nº Unidades/palet:	585,00
Nº cajas/palet:	117,00
Nº de cajas/Base palet:	9,00
Capas palet:	13,00



* Paletización susceptible a variaciones



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
GAMBA PELADA GELAND



Fecha edición: 24/05/2023

Revisión: 8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Rosáceo
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del producto

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 SO2)	SI	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 100g	
Valor energético (kcal)	29
Valor energético (kJ)	121
Grasas (g)	<0,5
<i>de las cuales</i>	-
<i>saturadas</i>	<0,5
Hidratos de carbono (g)	<1
de los cuales azúcares	<0,5
Proteínas (g)	6,9
Sal (g)	1,15

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 (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

OBSERVACIONES