



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BOGAVANTE CRUDO GELAND_6P



Fecha edición: 20/08/2019

Revisión: 3

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	Bogavante
Nombre Científico:	<i>Homarus americanus</i>
País de Origen:	Canadá
Arte de Pesca:	Nasas y trampas
Zona de Cría/Captura:	FAO 21 - Océano Atlántico Noroeste
Marca Comercial:	Geland
Distribuidor:	Friolisa S.A. / Jet Extramar S.A.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Bogavante entero crudo 6 piezas a granel (con malla protectora)		
Ingredientes:	Bogavante		
Calibre (pz/Kg o rango peso/ud)	350/400, 400/450, 450/500		
Tipo de Congelación:	IQF	Tipo de Packaging	IWP
Boneless:		Vida Útil:	24 meses
Peso bruto:	6 x	Peso neto Ecurrido:	6 x

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	Tara embalaje:	375 g
Tipo de palet:	Euro 120x80cm	Tara palet:	24 Kg

Longitud del embalaje:	31 cm
Anchura del embalaje:	36 cm
Altura del embalaje:	9 cm

Nº cajas/palet:	133
Nº de cajas/Base palet:	6
Nº Bases:	18
Cajas Transversales:	25

* Paletización susceptible a variaciones





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BOGAVANTE CRUDO GELAND_6P



Fecha edición: 20/08/2019

Revisión: 3

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 SO2)	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)	92,00
Valor energético (kJ)	385,00
Grasas (g)	2,00
de las cuales	-
Saturadas	0,24
Hidratos de carbono (g)	-
Proteínas (g)	18,30
Sal (g)	0,68

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

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