

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	
<b>NOMBRE COMERCIAL:</b>	GAMBA CRISTAL ULTRACONGELADA
<b>Nº AUTORIZACION:</b>	IT 2784 CE
<b>CÓDIGO (PARTIDA):</b>	001181
<b>PESO NETO:</b>	1 Kg
<b>FORMATO:</b>	Caja de 12 unidades

INGREDIENTES	
<b>CAMARON BLANCO (CRUSTACEOS)</b> , antioxidante E586	
<b>ALÉRGENOS:</b>	Contiene crustáceos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b>	<i>Pasiphaea sivado (FAV)</i>	
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b>	Capturado	
<b>ZONA DE CAPTURA:</b>	Mar Mediterráneo. Zona FAO 37.2	
<b>ORIGEN:</b>	Italia	
<b>ARTE DE PESCA:</b>	Redes de arrastre	
<b>PESO NETO:</b>	2 Kg	
<b>ÍNDICE DE UNIFORMIDAD:</b>	Máximo 1,6	
<b>DEFECTOS:</b>	Descabezados: Max. 4 %	Roturas: Max. 4 %
	Caparazón blando: Max. 5 %	Manchas de Melanosis: 0 %
	Oxidación: 0 %	Deshidratación: 0 %
	Cuerpos extraños que no provengan de la gamba: 0 %	
<b>NIVEL DE SULFITOS:</b>	Máximo 300 ppm.	
<b>METALES PESADOS:</b>	Plomo <0,5 mg/kg	Mercurio<0,5 mg/kg Cadmio <0,5mg/kg
<b>VIDA ÚTIL:</b>	24 meses a partir de la fecha de captura	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<b>AEROBIO MESOFILOS</b>	1X1000000 ufc/g
<b>ENTEROBACTERIAS TOTALES</b>	1X1000 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia/25 g

Versión: 1	Fecha de creación: 27/12/2024	Fecha última actualización: 14/02/2025
------------	-------------------------------	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTO	Normal
COLOR	Típico
OLOR	Ausencia de olores extraños
SABOR (Una vez cocinado)	Característico
TEXTURA	Firme

MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO
Dejar descongelar en el frigorífico las gambas que se vayan a usar y lavar bien. Poner directamente en la plancha o sartén con unas gotas de aceite y abundante sal. Una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar completamente antes de su consumo.
El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C durante el transporte y en momentos de carga y descarga.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	
FRIGORÍFICO	24 Horas
CONGELADORES *	Una semana
CONGELADORES **	Un mes
CONGELADORES ***	Tres meses
CONGELADORES -18°C	Hasta la fecha de consumo preferente

ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACION
<ul style="list-style-type: none"><li>- PESCADO EN ALTA MAR</li><li>- CLASIFICACION Y CONGELADO A BORDO</li><li>- ENVASADO Y ETIQUETADO A BORDO</li><li>- CLASIFICACION Y REVISION DE PRODUCTO EN PLANTA</li><li>- PALETIZADO</li><li>- ALMACENAMIENTO/EXPEDICION PRODUCTO CRUDO CONGELADO</li></ul>

INFORMACIÓN LOGÍSTICA		
TIPO DE ENVASE	Bandeja de plástico retractilada	
PESO DE LA UNIDAD	Peso Bruto: 1050 g	Peso neto escurrido: 1000 g
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón (Contiene 12 unidades de venta)	
PESO DEL PAQUETE	Peso Bruto: 13250 g	Peso neto escurrido: 12000 g
PALETIZACIÓN	Paquetes/capa: 6	Número de capas: 7
	Paquetes/palet: 42	Unidades/palet: 504
	Altura máxima: 215 cm	Peso (con palet): 580 Kg

Versión: 1	Fecha de creación: 27/12/2024	Fecha última actualización: 14/02/2025
------------	-------------------------------	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rgltto 1169/2011</b>		
<b>ALÉRGENO</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	<b>GAMBA</b>
Huevos y productos a base de huevo	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

<b>DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rgltto 1829/2003</b>	
<b>X</b>	<b>No contiene OGM:</b> Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM.
	<b>Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido:</b> Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados.

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>
RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 142/2002, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, RD 1976/2004, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 2023/915, Reglamento (CE) 1333/2008, RD 135/2010, Reglamento (UE) nº 174/2015, RD 890/2011, RD 191/2011, Directiva 2011/91/UE, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1379/2013, Real Decreto de la Secretaria General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Versión: 1	Fecha de creación: 27/12/2024	Fecha última actualización: 14/02/2025
------------	-------------------------------	--