

**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 17/01/18  
Edición: 5**30363-GAMBA GRIEGA N.2 -DELFIN- 9x1KG**

<b>PROVEEDOR:</b> Delfín Ultracongelados, S.A.	
<b>PRODUCTO:</b> Gamba Blanca Cruda Ultracongelada N.2 -DELFIN- 9x1kg	
Denominación comercial: Gamba blanca	Nombre científico: <i>Parapenaeus longirostris</i>
Arte de pesca: Redes de arrastre	Capturado en: Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo.
<b>FABRICACIÓN</b>	La gamba es capturada mediante redes de arrastre. Tras su captura, se clasifica y eliminan piezas defectuosas para posteriormente proceder a su ultracongelación IQF. Por último, se envasan en estuches de 1 Kg de peso neto y se introducen en caja de cartón formato 9x1 kg. El producto final elaborado llega a nuestras instalaciones, por lo que directamente se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
<b>ENVASE PRIMARIO:</b> Estuche de cartón de 1 Kg de peso neto.	<b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Caja de cartón formato 9 kg de peso neto
<b>EAN 13:</b> 8410547941308	<b>EAN 14:</b> 18410547941305
<b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>	Máximo 24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
<b>LOTE</b>	Combinación de dígitos
<b>FECHA DE CONGELACIÓN</b>	DD/MM/AAAA
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b>	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
<b>MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO</b>	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Gamba</b> y antioxidantes ( <b>metabisulfito</b> sódico, ácido cítrico, citratos de sodio, ácido ascórbico).
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene <b>crustáceos</b> y <b>sulfitos</b> .
<b>OGM´s</b>	No contiene.

**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 17/01/18  
Edición: 5**30363-GAMBA GRIEGA N.2 -DELFIN- 9x1KG****VALORES NUTRICIONALES**

<b>Parámetro</b>	<b>Por 100 g</b>
Valor energético (kJ/Kcal)	362/85
Grasas (g)	0,6
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Fibra (g)	0
Proteínas (g)	20
Sal (g)	0,91

**PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>
Peso neto (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/ kg)	125/140	125/140	Visual/ Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤300	≤300	Determinación por yodometría

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 <sup>6</sup>	<1x10 <sup>6</sup>	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 <sup>3</sup>	<1x10 <sup>3</sup>	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en placa



**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**

Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 17/01/18  
Edición: 5

**30363-GAMBA GRIEGA N.2 -DELFIN- 9x1KG**

**PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valoración</b>
Color	Cutícula blanca-anaranjada
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinada
Textura	Firme

**NORMATIVA LEGAL VIGENTE**

<i>REAL DECRETO</i>	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGLAMENTO	1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.