

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 17/01/18
Edición: 4**34899-GAMBA BLANCA COCIDA -MARINES PREMIUM- 95 PZ 4X700 G**

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Gamba Blanca Cocida Ultracongelada 95 pz-MARINES PREMIUM - 4x700 G	
Denominación comercial: Gamba blanca	Nombre científico: <i>Parapenaeus longirostris</i>
Arte de pesca: Redes de arrastre	Capturado en: Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo
FABRICACIÓN	La gamba, tras su captura mediante redes de arrastre se selecciona, clasifica y se procede a su ultracongelación. Una vez en nuestras instalaciones, las piezas correctas se someten a un proceso de cocción a temperatura controlada y bajo las más estrictas normas de higiene por ser un producto cuya preparación culinaria ha sido completa. Las piezas se ultracongelan, se envasan a 700g de peso neto. Posteriormente se introducen en caja de cartón formato 4 x 700 g de peso neto. El producto final se almacena en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Envase de pórex 700g de peso neto (296x202x50 mm)	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón 4X700 g de peso neto (310x225x225 mm)
EAN 13: 8410547953233	EAN 14: 18410547953230
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	30 meses (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	No aplica
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a -18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto listo para consumir/su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	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.

INGREDIENTES	Gamba , sal y antioxidantes (metabisulfito sódico, ácido ascórbico, ácido cítrico y citratos de sodio)
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos y sulfitos . Puede contener trazas de pescado y moluscos .
OGM´s	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 17/01/18
Edición: 4**34899-GAMBA BLANCA COCIDA -MARINES PREMIUM- 95 PZ 4X700 G****VALORES NUTRICIONALES**

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/kcal)	401/95
Grasas (g)	1,1
de las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0,7
de los cuales azúcares (g)	0,6
Proteínas (g)	20,7
Sal (g)	3,34

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	700	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/ estuche)	95	+/-5	Visual/ Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤270	≤270	Determinación por yodometría
Mercurio	0,50	0,50	Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Plomo	0,50	0,50	Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Cadmio	0,50	0,50	Reglamento (CE) n.º 1881/2006

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁵	<1x10 ⁵	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³	<1x10 ³	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ¹	<1x10 ¹	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 17/01/18
Edición: 4

34899-GAMBA BLANCA COCIDA -MARINES PREMIUM- 95 PZ 4X700 G

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Cutícula blanca anaranjada
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco cocido
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	1881/2006 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.