

1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO/DESCRIPCIÓN:

GAMBA PELADA 30/50 40% C/BLANCA C/6KG

2. NOMBRE CIENTÍFICO:

Solenocera melanthero

3. ORIGEN Y ZONA FAO:

Capturado en: Océano Pacífico Noroeste (FAO 61)

Método de Producción: Pesca Extractiva

Arte de Pesca: Redes de Arrastre

Origen: China

4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

Tamaño	Gramaje/Peso por unidad (g)	Glaseo (%)
30/50		40%
TIPO DE CORTE: ☐ SIN CORTE ☐ RECTO ☐ CRUZADO		

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Mercurio: < 0,5 mg/kg
- Cadmio: < 0,5 mg/kg
- Plomo: < 0,5 mg/kg
- Otros contaminantes: No se superarán los límites indicados en el Reglamento (CE) Nº 199/2006, Reglamento de la Comisión Nº 1881/2006, Reglamento (UE) nº 2015/704 y Real Decreto 142/2002
- Sabor: Característico de la materia prima, sin sabores extraños
- Color: Característico de la materia prima
- Olor: Característico de la materia prima, sin olores extraños
- Textura: Característico de la materia prima

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Aerobios mesófilos: < 10⁶ ufc/g
- Enterobacterias: < 10³ ufc/g
- Salmonella spp: Ausencia en 25 g

7. INGREDIENTES:

Gamba pelada (Crustáceo), estabilizadores (E-451,E-452), conservante (sulfitos (E-223))

8. VIDA ÚTIL:

- 24 meses desde la fecha de congelado
- Leyenda: "Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AA"

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL, MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

9.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	196 kJ/ 46,9 kcal
Grasas	0,6 g
De las cuales saturadas	0,16 g
Hidratos de Carbono	0,5 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	10,2 g
Sal	0,44 g

9.2. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Una vez descongelado no volver a congelar, y utilizar como producto fresco. Cocinar al gusto, antes de su consumo

10. TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

- Transporte: Conservar a -18°C
- Almacenamiento: Cámara Frigorífica a Tª ≤ -18 °C
- Conservación: Mantener a -18 °C.

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador ***	3 meses
Congelador ****	Hasta fecha de consumo preferente

11. OMG'S (Organismos Modificados Genéticamente)

De acuerdo con Reglamento (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003, este producto no ha sido elaborado a partir de OMG, por lo que este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO)

12. INFORMACIÓN ALÉRGENOS (Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre información facilitada al consumidor)

Según Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor	PRESENTE
1. Cereales que contengan glúten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	☒ SÍ ☐ NO
3. Huevos y productos a base de huevo	☐ SÍ ☒ NO
4. Pescado y productos a base de pescado	☐ SÍ ☒ NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐ SÍ ☒ NO
6. Soja y productos a base de soja	☐ SÍ ☒ NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	☐ SÍ ☒ NO
8. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces, macadamia o nueces de Australia y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
9. Apio y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
10. Mostaza y productos derivados	☐ SÍ ☒ NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐ SÍ ☒ NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	☒ SÍ ☐ NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces	☐ SÍ ☒ NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	☐ SÍ ☒ NO

Nota: Contiene sulfitos como conservante del producto

13. ENVASADO, EMBALADO Y PALETIZADO:

13.1. ENVASADO

Producto embolsado en bolsa transparente de 600 g peso neto escurrido, apto para uso alimentario

13.2. EMBALADO

Caja de cartón, etiquetada con los siguientes datos entre otros (según producto):

- Nombre comercial y científico
- Zona de captura, método de producción, arte de pesca y origen
- Ingredientes (según producto), normas de conservación
- Información nutricional, Lote, Fechas de congelación y consumo preferente, peso

13.3. PALETIZADO

Peso Neto Caja	
Peso Escurrido Caja	3,6 kg
Nº Cajas por Fila del Palet	8
Nº de Filas por Palet	15 aprox
Nº Total Cajas por Palet	120 aprox
Tipo de Palet	Europeo

14. OBSERVACIONES:

SARGOPESCA, S.L.

Tinglado General Empaque

Planta 1ª – Oficina 1

Puerto Pesquero – 36202 VIGO

☎ 986 458 138

☎ 986 458 139

✉ sargopesca@sargopesca.net

RGSA: ES-12.15094/PO-CE