

<div><div>Sorprendiéndote desde 1963</div></div>		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto:		200613			
GAMBÓN AUSTRAL CRUDO PELADO DESVENADO 10/30 CONGELADO APOLO 5x1				Revisión:		00			
				Fecha de Revisión:		01/05/2021			
				IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO					
				Nombre Comercial:		GAMBÓN AUSTRAL CRUDO PELADO DESVENADO 10/30 CONGELADO			
				Nombre Científico:		LAA <i>Pleoticus muelleri</i>			
				Elaborado/envasado en :		ESPAÑA			
				Método de producción:		CAPTURADO			
				Arte de pesca:		REDES DE ARRASTRE			
				Zona de captura/cria:		ATLANTICO SUDOESTE, FAO 41			
				Marca comercial:		APOLO			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO									
Descripción del producto:		GAMBÓN AUSTRAL CRUDO PELADO DESVENADO 10/30 CONGELADO APOLO 5x1							
Ingredientes:		GAMBÓN ( <i>Pleoticus muelleri</i> ), Y CONSERVANTES (SULFITOS-E-223)							
Talla:		10/30		Peso Neto/escurrido UNIDAD:		800 GR			
Presentación:		EMBOLSADO		Peso Neto/escurrido CAJA:		4 KG			
Vida útil:		24 MESES (desde fecha de congelación)							
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN									
Modo de conservación:		Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C.							
CONDICIONES DE USO									
Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir a las 48 horas									
Producto crudo,cocinar totalmente antes de consumir . Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.									
Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alergenico									
ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO									
Nº unidades/caja:		5							
Nº Cajas/base palet:		9							
Capas palet:		11							
Nº Cajas/palet:		99							
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)		23 x 21 x 2,5							
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)		37,5 x 25,6 x 13,9							
*Paletización susceptible a variaciones									
CÓDIGOS EAN									
Unidad:		8412283029036							
EAN 1 master cartón:		18412283029033							
EAN 2 master cartón:									
ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL									
	Contiene	Puede contener trazas	Por 100 g		%IR (*)				
Altramuces			Valor Energético	406 kJ/ 97 kcal					
Apio y derivados			Grasas	0.9 g					
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.0 g					
Gluten			Hidratos de Carbono	0.2 g					
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	0.2 g					
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	22.0 g					
Frutos de cáscara			Sal	0.4 g					
Huevo			Yodo	90 µg					
Leche y derivados			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 200 Kcal)						
Moluscos		X							
Mostaza y derivados									
Pescado		X							
Sésamo									
Soja									
Congelados Apolo. S.L. B-18240838 P.I. Manzana 1 C/ La Paz, 5 18300 Loja (Granada) Tel. 958 322 195 NRS 12.00479/GR 26.10670/GR 40.15162/GR 40.064608/GR www.mariscosapolo.com									

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)				
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones fisico -químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<0.5 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<0.5 ppm
			MERCURIO	<0.5 ppm
			SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
			SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
			SUMA PCB	<75 ng/g
			Sulfitos (CRUDO)	
			Familia <i>Peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i>	Talla: 80 un/kg 150 mg/kg o mg/l
				Talla: 80-120 un/kg 200 mg/kg o mg/l
				Talla: >120 un/kg 300 mg/kg o mg/l
			Resto	150 mg/kg o mg/l

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	Caracteristico del producto	SABOR	Caracteristico del producto
FORMA	Caracteristico del producto	OLOR	Característico del marisco

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.	
Normativa aplicable:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
Normativa aplicable:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios	