



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**GAMBA PINK COCIDA CONGELADA G 60/80
APOLO 5X800**

Código de Producto:

200297

Fecha de Revisión:

02/01/2020



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	GAMBA PINK COCIDA CONGELADA G 60/80
Nombre Científico:	<i>Metapenaeus monoceros/ Parapenaeopsis Atlantica</i>
Elaborado/envasado en :	ESPAÑA
Método de producción:	CAPTURADO
Arte de pesca:	REDES DE ARRASTRE
Zona de captura/cria:	OCEANO INDICO OCCIDENTAL, FAO-51/ ATLANTICO CENTRO-ESTE, FAO-34
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	GAMBA PINK COCIDA CONGELADA G 60/80 APOLO 5X800
---------------------------	---

Ingredientes:	GAMBA (<i>Metapenaeus monoceros/Parapenaeopsis atlantica</i>), SAL Y CONSERVANTES (SULFITOS E-223/ E-330, E-331iii))
---------------	--

Talla:	60/80	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	750 GR
--------	-------	-----------------------------	--------

Presentación:	ORDENADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	3.75 KG
---------------	----------	---------------------------	---------

Vida útil:	18 MESES		
------------	----------	--	--

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Modo de conservación:	Conservar a temperatura -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 cocido, listo para consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:	5
-------------------	---

Nº Cajas base :	10
-----------------	----

Capas palet:	7
--------------	---

Nº Cajas/palet:	70
-----------------	----

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283028695
---------	---------------

EAN 1 master cartón:	18412283028692
----------------------	----------------

EAN 2 master cartón:	
----------------------	--



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	394 KJ/ 94 KCAL
Apio y derivados			Grasa totales	1.8 g
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.3 g
Gluten			Hidratos de Carbono	1.5 g
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	0.5 g
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	18.0 g
Frutos de cáscara			Sal	2.8 g
Huevo			Yodo	90 µg
Leche y derivados			OMEGA 3 (EPA+DHA)	0.2 g
Moluscos			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)	
Mostaza y derivados				
Pescado				
Sésamo				
Soja				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico -químicas	
LISTERIA	N5	100 ufc/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.5 ppm
SALMONELLA	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<0.5 ppm
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 ppm
E.COLI	N5	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricación)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricación)	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			SUMA PCB	<75 ng/g
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	Sulfitos	
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	Familia Peneidae, solenceridae, Aristeidae	Talla: 80 un/kg 135 mg/kg o mg/l
LISTERIA	N1	AUSENCIA		Talla: 80-120 un/kg 180 mg/kg o mg/l
				Talla: >120 un/kg 270 mg/kg o mg/l
			Resto	50 mg/kg o mg/l

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