



GAMBA BLANCA

Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre Científico:	Parapenaeus spp.
Tipo:	Tipo 0, 1, 2, 2X, 3, 3X, 3E, 4, 4E, 4X, 4XX
País de Origen:	Marruecos
Zona de captura:	FAO 34(Atlántico Centro- Este)
Método de Producción:	Pesca extractiva
Formato de venta	Estuche 1 kg y 2 kg
Modo de Presentación:	Producto con cabeza congelado
Condiciones de Conservación:	Mantener a - 18°C
Vida útil del producto:	24 meses desde la fecha de envasado
Consumo preferentemente (Lote)	Mes/ año indicado en la caja

Datos Adicionales

Gamba	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo
Ingredientes según barco de captura	Gamba, E-450i, E-331iii, E-223. Gamba, E-450i, E-331iii, E-330, E-222.
Alérgenos	Contiene sulfitos
Glaseo	0%
Otra información	No recongelar el producto una vez descongelado

Logística

Unidades/ caja:	Gamba nº 0: < 50 Gamba nº 1: < 80 Gamba nº 2: 80-90 Gamba nº 2X: 90-100 Gamba nº 3E: 100-120	Gamba nº 3: 120-140 Gamba nº 3X: 140-160 Gamba nº 4: 160-180 Gamba nº 4X: 180-200 Gamba nº 4XX: > 200
Medidas caja:	270 x 170 x 40 mm. (Largo x ancho x alto: 1 kg)	
Máster:	12 cajas de 1 kg o 6 cajas de 2 kg.	
Medidas máster	405 x 335 x 225 mm (largo x ancho x alto)	
Palet:	42 másteres por palet.	
Medidas palet:	120 x 80 x 170 cm (largo x ancho x alto)	
Peso neto palet:	546 kg	
Peso bruto palet:	652 kg aprox.	