

GAMBA PELADA I.Q.F

Descripción	GAMBA PELADA I.Q.F, Cruda, congelada y con agua añadida, marca DICAMAR
Importado por:	Mariscos Dica S.L.
Distribuido por:	Mariscos Dica S.L
Nombre en latín:	<i>Solenocera melantho</i> .
Nombre comercial:	Gamba Pelada, congelada con agua añadida.
Tratamiento Térmico:	Crudo.
Congelación:	I.Q.F
Glaseo:	35%
Formato:	5kg (5x1kg)
Peso escurrido:	3.25kg (5x650g)
Lote:	PO20150374-Lot:15202
Exportador:	3300/02029
Origen:	China
Método de Producción:	Pesca extractiva.
Area de captura:	Océano Índico, Noroeste - FAO 61
Arte de Pesca:	Redes de arrastre.
Mantener a:	≤ -18°C
Conservación:	24 meses después de Fecha de Envasado con conservación a -18°C.
Ingredientes:	Gamba (Solenocera melantho), agua, estabilizantes,E-451,E-452,Conservante E-223.

Alérgenos: Contiene crustáceos ,sulfitos

Artículo:	Talla:	Barcode Mastercarton:	Barcode Innercarton:
8801717	10/20	8714621112524	8714621112531
8801718	30/50	8714621112548	8714621112555
8801719	50/70	8714621112562	8714621112579

Valores nutricionales (100g.)	
Energía:	237kJ/56kCal
Grasas:	0,2g
de las cuales saturadas:	0,0g
Hidratos de Carbono:	0,0g
de los cuales azúcares:	0,0g
Fibra Alimentaria:	0,0g
Proteínas:	13,5g
Sal:	1,42g

Criterios microbiológicos (requisitos mínimos)

ufc/g	Método	Límite
Recuento de aerobios en placa a 30°	ISO 4833:2003	< 5.000.000
Vibrio spp (recount)		presente/25gr
E.coli	ISO 16649-3	10
Salmonella spp	ISO 6579	presente/25gr
Stapylococcus aureus	EN/ISO 6579	1000

Características del producto

Forma	Forma curvada natural
Color	Blanco rojizo
Olor	Fresco, libre de amoníaco o aromas
Sabor	Sabor típico de gamba
Textura	Tierna
Tipo de Limpieza	Entero