

### GAMBA PELADA I.Q.F PINK

<b>Descripción</b>	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:	Trachypenaeus curvirostris		
Nombre comercial:	Gamba Pelada, congelada con agua añadida.		
Tratamiento Térmico:	Crudo.		
Congelación:	I.Q.F		
Glaseo:	45 %		
Formato:	5kg (5x1kg)		
Peso escurrido:	2,75 kg		
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.		
<b>Ingredientes:</b>	Gamba, agua, estabilizantes,E-451,E-452,Conservante E-223. estabilizantes,E-451,E-452,Conservante E-223.		
<b>Alérgenos:</b>	Contiene crustáceos ,sulfitos		
<b>Artículo:</b>	<b>Talla:</b>	<b>Barcode Mastercarton:</b>	<b>Barcode Innercarton:</b>
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