



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 2073/2005, criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Salmonella: Ausencia/25 g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Intenso sabor a marisco y color característico

CARACTERÍSTICAS NOMINALES:

Fecha de consumo preferente: Referencia en envase, en etiqueta.

Fecha de caducidad: 18 meses.

Lote: Hace referencia a las dos últimas cifras del año en curso y al día de envasado siguiendo al orden cronológico diario del calendario Juliano.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

(Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios)

Plomo	0,5 mg/Kg
Mercurio	0,5 mg/Kg
Cadmio	0,5 mg/Kg
Benzopirenos	5 µg/Kg

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CAMARÓN

CRUDO

CONGELADO

PRODUCTO ULTRACONGELADO

Para no alterar la calidad del producto no congelar una vez descongelado.

INGREDIENTES:

CAMARONES (Palaemonete varians).

GRUPOS DE RIESGOS:

Contiene crustáceos.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Lavado con agua y metabisulfito, separación de especies indeseables manualmente, envasado y ultracongelación.

PROCESO DE LAVADO:

Con la finalidad de eliminar la suciedad el camarón crudo es lavado en agua por inmersión con el coadyuvante metabisulfito sódico E-223. Los análisis en producto final determinan concentraciones de metabisulfito por debajo de 10 ppm por lo que no se requiere su inclusión en la declaración de alérgenos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Cada 100 g de camarón crudo

Valor energético	77,4 kcal/326,7 KJ
Grasas	1,8 g
Grasas saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	≤ 0,1 g
Azúcares	≤ 0,1 g
Fibra alimentaria	≤ 0,1g
Proteínas	15,3 g
Sal	1,02 g
Sodio	0,407 g

6 BANDEJAS DE 1 Kg

Unidad comercial: Caja de 6 Kg (Peso neto). Caja de cartón (Largo: 42 cm; Ancho: 30 cm; Alto: 17 cm). Peso bruto de la caja: 6,34 Kg.

Bandejas de 1 Kg (peso neto). Bandeja de porexpan (Largo: 29,5 cm; Ancho: 20 cm; Alto: 5,2 cm). Peso bruto de la bandeja: 1,026 Kg.

Producto paletizado Europalet (120x80x15), compuesto por 10 unidades altura (189 cm) y 8 unidades de base (Total 80 uds.).

Código barras de las bandejas de 1 Kg: 8436017980714.

Código barras cajas de 6 bandejas de 1 Kg: 8436017980813.

20 BANDEJAS DE 300 g

Unidad comercial: Caja de 6 Kg (Peso neto). Caja de cartón (Largo: 42 cm; Ancho: 30 cm; Alto: 17cm). Peso bruto de la caja: 6,66 Kg.

Bandejas de 300 g (Peso neto). Bandeja (Largo: 19,2 cm; Ancho: 13,8 cm; Alto: 3,5 cm). Peso bruto de la bandeja: 0,316 Kg.

Producto paletizado Europalet (120x80x15), compuesto por 10 unidades altura (189 cm) y 8 unidades de base (Total 80 uds.).

Código barras de las bandejas de 300 g: 8436017980707.

Código barras cajas 6 Kg de 20 bandejas de 300 g: 8436017980868.

8 BANDEJAS DE 300 g

Unidad comercial: Caja de 2,4 Kg (Peso Neto).Caja de cartón (Largo: 37 cm; Ancho: 26 cm; Alto: 10 cm). Peso bruto de la caja: 2,76 Kg.

Bandejas de 300 g (Peso neto).Bandeja (Largo: 19,2 cm; Ancho: 13,8 cm; Alto: 3,5 cm). Peso bruto de la bandeja : 0,316 Kg.

Producto paletizado Europalet (120x80x15), compuesto por 15 unidades altura (160 cm) y 9 unidades de base (Total 135 uds).

Código barras de las bandejas de 300 g: 8436017980707.

Código barras cajas de 2,4 Kg de 8 bandejas de 300 g: 8436017980745.

-18°C EN ALMACENAMIENTO



-15°C DURANTE EL TRANSPORTE

RECOMENDACIONES DE USO

Preparación: dejar descongelar y cocer o cocinar totalmente antes de su consumo.
