

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Nombre Comercial: | Gamba |
| Nombre Científico: | Solenocera melantho |
| País de Origen: | China |
| Arte de Pesca: | Redes de arrastre |
| Zona de Cría/Captura: | FAO 61 - Oceano Pacífico |
| Marca Comercial: | Konex |
| Distribuidor: | Anedilco, S.L. |

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---------------------|
| Descripción del producto: | Gamba pelada | | |
| | Ingredientes | Restricciones o excepciones | Dosis máxima |
| | Gamba pelada | | |
| | E-451 | La dosis máxima tiene en cuenta la suma de ambos aditivos | 5.000 mg/kg |
| | E-452 | | |
| | E-223 | Hasta 80 uds/kg | 150 mg/kg |
| | | Entre 80 y 120 uds/kg | 200 mg/kg |
| | | Más de 120 uds/kg | 300 mg/kg |
| | Reglamento 1333/2008 | | |
| Calibre (pz/lb) | 10/30, 30/50, 50/70, 70/100, 100/200 | | |
| Tipo de Congelación: | IQF | Tipo de Packaging | Bolsa Impresa |
| Boneless: | | Vida Útil: | 24 meses |
| Peso Bruto: | 5x1 Kg. | Peso Neto (sin el glaseado): | 5x650 Gr. |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

| | | |
|--|----------------------------|---------------------------------|
| Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º. | | |
| Conservar: | En frigorífico | 24 Horas |
| | En congelador con * | 1 Semana |
| | En congelador con ** | 1 Mes |
| | En congelador con ***/**** | Ver fecha de consumo preferente |

CONDICIONES DE USO

| |
|---|
| Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación. |
| No consumir crudo. |
| Consumir antes de la fecha de consumo preferente. |

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

| | | | |
|--------------------------|---------------------|-----------------------|---------|
| Tipo de envase: | Bolsa impresa - PET | Tara envase: | 12 Gr. |
| Tipo de embalaje: | Caja de cartón | Tara embalaje: | 300 Gr. |
| Tipo de palet: | Euro 120x80 | Tara palet: | 24 Kg. |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Longitud del envase (mm.): | 340,00 |
| Anchura del envase (mm.): | 230,00 |

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Nº Unidades/Caja: | 5,00 |
| Longitud del embalaje (cm.): | 38,00 |
| Anchura del embalaje (cm.): | 25,50 |
| Altura del embalaje (cm.): | 12,00 |

| | |
|--------------------------------|--------|
| Nº Unidades/palet: | 585,00 |
| Nº cajas/palet: | 117,00 |
| Nº de cajas/Base palet: | 9,00 |
| Capas palet: | 13,00 |

* Paletización susceptible a variaciones





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
GAMBA PELADA KONEX



Fecha edición: 08/02/2018

Revisión: 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Color: | Rosáceo |
| Sabor: | Propio de la especie |
| Olor: | Característico del producto |

ALÉRGENOS

| INGREDIENTES | INGREDIENTE | PRESENCIA INVOLUNTARIA |
|--|-------------|------------------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | NO | NO |
| Crustáceos y derivados | SI | NO |
| Huevos y productos a base de huevos | NO | NO |
| Pescado y productos a base de pescado:: | NO | NO |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets: | NO | NO |
| Soja y productos a base de soja: | NO | NO |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa): | NO | NO |
| Frutos con cáscara y derivados: | NO | NO |
| Apio y productos derivados: | NO | NO |
| Mostaza i productos derivados: | NO | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: | NO | NO |
| Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2) | SI | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos: | NO | NO |

OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Información Nutricional por 100 Gr. | |
|-------------------------------------|--------|
| Valor energético (Kcal) | 75,00 |
| Valor energético (KJ) | 312,00 |
| Grasas (gr.) | 0,86 |
| <i>de las cuales</i> | - |
| Ácidos grasos saturados | 0,10 |
| Hidratos de carbono (gr.) | - |
| Azúcares | - |
| Proteínas (Gr.) | 16,50 |
| Sal (gr.) | 0,95 |

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 |

* La sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

#iREF!