

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO GAMBA PELADA KONEX	<div style="text-align: right;">  Fecha edición: 08/02/2018 Revisión: 3 </div>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	Gamba
Nombre Científico:	<i>Solenocera melanthera</i>
País de Origen:	China
Arte de Pesca:	Redes de arrastre
Zona de Cría/Captura:	FAO 61 - Océano Pacífico
Marca Comercial:	Konex
Distribuidor:	Anedilco, S.L.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto: Gamba pelada				
	Ingredientes	Restricciones o excepciones	Dosis máxima	Normativa
	Gamba pelada			
	E-451	La dosis máxima tiene en cuenta la suma de ambos aditivos	5.000 mg/kg	Reglamento 1333/2008
	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	
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 g

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 g
Tipo de embalaje:	Caja de cartón	Tara embalaje:	300 g
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	<div data-bbox="970 58 1174 161">  </div> <div> Fecha edición: 08/02/2018 Revisión: 3 </div>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 g	
Valor energético (kcal)	75,00
Valor energético (kJ)	312,00
Grasas (g)	0,86
de las cuales	-
saturados	0,10
Hidratos de carbono (g)	-
Azúcares (g)	-
Proteínas (G)	16,50
Sal (g)	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!