

Colas de Gambón



Marca Seastar®
Productos del mar
de calidad, seleccionados
de los mejores orígenes



Nombre comercial	Colas de gambón
Especie	Pleoticus muelleri
Peso neto	12 kg
Presentación envase	6 estuches de 2 kg / Caja de 12 kg
Glaseo	0%
Paletización	6 base x 10 alturas (60 cajas) 720 kg / pallet 80 x 120

Origen	Argentina
Zona de pesca	Atlántico sudoeste
	FAO 41
Método de producción	capturado
Arte de pesca	redes de arrastre

Presentación de producto	IQF
Características	1ª congelación producto ultracongelado
Conservación	Mantener a -18 °C
	Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas

Utilización	Descongelar a temperatura de refrigeración
	Producto crudo, cocinar antes de su consumo

Vida útil	24 meses
Población	Consumidores en general, excepto alérgicos a crustáceos y sulfitos

Observaciones	Congelado en tierra
---------------	---------------------

Codificación	Tamaño	GTIN
AR00056110	35-55 p/kg	master 8435217705431 estuche 8435217705448
AR00056111	56-100 p/kg	master 8435217705455 estuche 8435217705462
AR00056112	101-150 p/kg	master 8435217705479 estuche 8435217705486
AR00056113	S/C	master 8435217705530 estuche 8435217705547

Ingredientes	GAMBÓN, conservador: METABISULFITO sódico (E-223)
Alérgenos	contiene crustáceos y sulfitos

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales	(x100 g)
Valor energético	374 kJ / 88 kcal
Grasas	0,6 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	0,7 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,55 g



Fecha de actualización
10/11/20