



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 30/01/2023  
Edición: 9

### 32360 - GAMBON PELADO AL VACÍO DELFIN 12x200 G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de los valores nutricionales
13/06/2022	Se añade origen y código 3-alfa. Nuevo método de análisis
30/01/2023	Actualización de la legislación

**PROVEEDOR:** Delfín Ultracongelados, S.A.

**PRODUCTO:** Gambón crudo pelado desvenado ultracongelado -DELFIN- 200G

Denominación comercial: Gambón

Nombre científico: *Pleoticus muelleri*

Arte de pesca: Redes de arrastre

Capturado en Océano Atlántico Sudoeste

Origen: Fuera de la Unión Europea

Código 3-alfa: LAA

#### FABRICACIÓN

El gambón capturado en alta mar mediante redes de arrastre es clasificado, pelado, desvenado y ultracongelado individualmente. El producto llega de esta forma a nuestras instalaciones donde es envasado al vacío a 200 g de peso neto (sin el glaseado) y finalmente introducido en cajas de cartón a 12x200 g. Posteriormente, se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.

**ENVASE PRIMARIO:** Envase al vacío de 200 g de peso neto sin el glaseado

**ENVASE SECUNDARIO:** Caja de cartón de formato 12x200 g de peso neto sin el glaseado.  
Medidas: 325x260x150 mm

**CAJAS POR CAPA:** 10

**CAJAS POR PALET:** 120

**EAN 13:** 8410547921928

**EAN 14:** 28410547921922

**CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD**

Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)

**LOTE**

Combinación de dígitos (Orden de trabajo)

**FECHA DE CONGELACIÓN**

DD/MM/AAAA

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE**

Mantener a temperatura inferior a -18°C.  
Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.

**MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO**

Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar.  
Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.

**POBLACIÓN DE DESTINO**

Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 30/01/2023  
Edición: 9

### 32360 - GAMBON PELADO AL VACÍO DELFIN 12x200 G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de los valores nutricionales
13/06/2022	Se añade origen y código 3-alfa. Nuevo método de análisis
30/01/2023	Actualización de la legislación

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Gambón</b> ( <i>Pleoticus muelleri</i> ) y antioxidante ( <b>metabisulfito</b> sódico)
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene <b>crustáceos</b> y <b>sulfitos</b> . Puede contener trazas de <b>pescado</b> y <b>moluscos</b> .
<b>OGM's</b>	No contiene

VALORES NUTRICIONALES	
Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	283/67
Grasas (g)	0,9
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14,7
Sal (g)	0,65

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS			
Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto sin el glaseado (g)	200	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/libra)	20/40	20/40	Visual/ Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤150	≤150	Determinación por yodometría

**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 30/01/2023  
Edición: 9**32360 - GAMBON PELADO AL VACÍO DELFIN 12x200 G**

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de los valores nutricionales
13/06/2022	Se añade origen y código 3-alfa. Nuevo método de análisis
30/01/2023	Actualización de la legislación

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	$<1 \times 10^6$	$<1 \times 10^6$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
Enterobacterias totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
Coliformes totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
<i>Escherichia coli</i> / g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado	No detectado	Vidas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa/ Tempo (fluorescencia)

**PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS**

Parámetro	Valoración
Color	Blanco con tonos rosáceos
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinado
Textura	Firme

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 30/01/2023 Edición: 9
<b>32360 - GAMBON PELADO AL VACÍO DELFIN 12x200 G</b>		

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de los valores nutricionales
13/06/2022	Se añade origen y código 3-alfa. Nuevo método de análisis
30/01/2023	Actualización de la legislación

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/96, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

FOTOS	
	