

Gambón entero

congelado a bordo



Nombre comercial	Gambón entero
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 a bordo
---------------	-------------------

Codificación	Tamaño	GTIN
AR00055101	10-20 pz/kg	master 8435217701433 estuche 8435217701440
AR00055102	20-30 pz/kg	master 8435217703086 estuche 8435217702843
AR00055103	30-40 pz/kg	master 8435217702904 estuche 8435217702980
AR00055104	40-60 pz/kg	master no tiene estuche no tiene

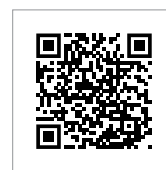
Ingredientes	GAMBÓN, conservador: METABISULFITO sódico (E-223)
--------------	--

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
07/05/20