



**NOMBRE DEL PRODUCTO** Cangrejo Azul IQF congelado

**FOTOGRAFÍAS**



**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

INGREDIENTES	Cangrejo, agua
ESPECIE	<i>Callinectes spp</i>
ZONA DE PESCA	Mar Egeo, Lago Vistonida
PRODUCCIÓN	Pesca extractiva en aguas interiores
ARTE DE PESCA	redes de tiro
ORIGEN	Grecia
PESOS	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 6x1 Kg.
GLASEO	0 %
CALIBRE	3-4 4-6 6-8
VIDA ÚTIL	24 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°
MARCA	

**VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)**      **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)**

Valor energético (Kj/Kcal):		Microorganismos Aerobios	UFC/g
Grasas:	g.	Coliformes	UFC/g
de las cuales saturadas:	g.	Escherichia coli	(MPN/g)
Hidratos de carbono:	g.	Salmonella spp	(MPN/25g)
de los cuales azúcares:	g.	Staphylococcus aureus	UFC/g
Proteínas:	g.	Listeria monocytogenes	N.D.
Sal:	g.		

**ALÉRGICOS Y OGM's**

Ingredientes alérgicos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados	X			X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos		X		X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

**PACKAGING I PALETIZACIÓN**

PACKAGING	BANDEJA		Peso:	1kg	
	CAJA		Peso:	6 kg	
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
			0	187 cm.	EUROPALET

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**

En frigorífico: 24 horas  
 En congelador sin estrellas: 3 días  
 En congelador: \* 1 semana  
                   \*\* 1 mes  
                   \*\*\* y \*\*\*\* (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente  
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

**SUGERENCIA DE PREPARACIÓN**

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.  
 Una vez descongelado, cocinar al gusto

**MANET IMPORT, S.L.**  
 Edif. Frimercat 1, Despacho 11 08040 – Mercabarna (BARCELONA) Tfno. +34 93 2630044 Fax. +34 93 3365317 www.distfish.com  
 Puede provenir de un proveedor no certificado con Cert. G.F.S.I (PrimusGF/IFS/GAA/FSSC 22000/CANADAGAP/SQF/BRCSG).