Geland	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **GAMBA PELADA GELAND**	inlet Fecha edición: 08/09/2020 Revisión: 6

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	Gamba
Nombre Científico:	*Solenocera melantho*
País de Origen:	China
Arte de Pesca:	Redes de arrastre
Zona de Cría/Captura:	FAO 61 - Oceano Pacífico Noroeste
Marca Comercial:	Geland
Distribuidor:	Friolisa S.A.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Gamba pelada				
Ingredientes:	**Ingredientes**	**Contiene**	**Tolerancia legal**	**Unidades**	**Normativa**
	Gamba pelada				
	E-451	5g/kg	≤5g/kg *Solos o en combinación		RD 142/2002
	E-452				RD 142/2002
	E-223	150mg/kg	≤150mg/kg = 0,015%	Hasta 80	RD 142/2002
		200mg/kg	≤200mg/kg= 0,020%	Entre 80-120	RD 142/2002
		300mg/kg	≤300mg/kg =0,030%	> 120	RD 142/2002
Calibre (pz/lb)	20/40				
Tipo de Congelación:	IQF		**Tipo de Packaging**		Bolsa Impresa
Boneless:			**Vida Útil:**		24 meses
Peso Bruto:	1 Kg.		**Peso neto escurrido:**		900 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):	13,00

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*

Geland food service	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **GAMBA PELADA GELAND**	inlet Fecha edición: 08/09/2020 Revisión: 6

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes:	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 geneticamente - 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	-
saturadas	0,10
Hidratos de carbono (g)	-
Azúcares	-
Proteinas (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