

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Gamba Pelada Cruda 30/50
Código	60218
Formato	6x1 Kg
Marca	Silomar
Glaseo %	35±3%
Descripción	Gamba Pelada Cruda congelada IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	1000g
Unidades por caja	6 unidades
Presentación	Envasado Peso Fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000g
Peso neto escurrido envase	650g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	3,900kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	-
Piezas por Lb con glaseo	~ 30 - 50 ± 5 piezas/Lb
Piezas por kg con glaseo	~ 65 - 110 ± 10 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Gamba pelada cruda sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Solenocera melantho (SQH)
Características	-
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	Oc. Pacífico Noroeste FAO61
País de origen	China

3.2. Descripción del proceso

La gamba se obtiene a partir de materia prima limpia clasificada por tamaño tras el pelado y eliminación de cabeza y cola. Se congela IQF con el glaseo correspondiente y se envasa en su presentación final

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Gamba, agua, **antioxidante E-223** y estabilizante E-339, E-451 y E-452. Contiene **crustáceos y sulfitos**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 0,5 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 0,5 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,5 mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para μ aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	298 KJ 71 kcal
Grasas	0,9 g de las cuales saturadas 0,1
Hidratos de Carbono	1,0 g de los cuales azúcares 0,3
Proteínas	13,6 g
Sal	1,5 g

* por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	11 cajas
Número cajas por palet	99 cajas
Altura palet total	170 cm
Peso neto palet	594 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053602182
Código EAN caja	18410053602189
Código EAN palet	28410053602186

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Complejo laminado de poliéster y polietileno apto uso alimentario
Peso neto	~ 18 g
Dimensiones [LxAxH]	330x220 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 450 g
Dimensiones [LxAxH]	390x260x140 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
T	1 semana
TT	1 mes
TTT	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general excepto alérgicos. Este alimento no esta indicado para hipertensos.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Alimentación, SLU
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345. 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	Silomar@silomar.es
Elaborado por: R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE