



Avda El Chopo, nº - 4,  
Santiago de Cartes. (Cantabria)  
Telf. 942835000/Fax: 942835141  
RSI: E-12.00013/S-C-E  
RSI: E-26.02816/S-C-E

## FICHA DE PRODUCTO

REFERENCIA: **GAMBA CRISTAL ENHARINADA GOURMET 250GR** CODIGO: **184690110**

DESCRIPCIÓN:	Gamba cristal, ligeramente enharinada con harina semolosa de trigo, y congelada.
--------------	--

CATEGORÍA COMERCIAL:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
----------------------	-------------------------

### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

Peso neto:	14 x 250g	Peso neto escurrido:	14 x 250g			
TU1/TU2 (error máximo por defecto tolerado) Según R.D 1801/2008:			15/30g por bolsa			
Cantidad de recubrimiento:			10%			
Tolerancia:			5,00%			
Talla:	Maximo:		Minimo:			
Composición detallada:	CAMARON blanco (Pasiphaea sivado) (CAMARON, antioxidantes (E-222, E-300, E-331, E-450) (SULFIT OS)) (90%), harina semolosa de TRIGO, sal.					
Materia prima congelada:	304300110 Gamba Cristal (CAMARON blanco, antioxidantes (E-222, E-300, E-33, E-450))					
Materia prima refrigerada:	-					
Materia prima otros:	980442401 Harina semolosa de TRIGO 980372401 Sal					
Lista de aditivos (incluido carry-over):	E-222, E-300, E-331, E-450					
Ingredientes que poseen aditivos:	Camaron Blanco					
Modificación genética de algún componente:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.					
Alérgenos:	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con Reglamento 1169/2011: Contiene crustáceo, sulfitos y gluten. Puede contener trazas de molusco, pescado, huevo soja, leche y derivados.					
Modo de empleo:	Sin descongelar el producto, sacar de la bolsa y freír en abundante aceite muy caliente (180°C-190°C) durante 1 minuto 30 segundos. Extraer el producto, colocarlo en un plato, eliminar el exceso de aceite.					
Modo de conservación:	<table border="1"><tr><td>Congelador</td></tr><tr><td>****(-18°C)</td></tr><tr><td>Ver fecha de consumo preferente</td></tr></table> <p>No volver a congelar el producto una vez descongelado.</p>			Congelador	****(-18°C)	Ver fecha de consumo preferente
Congelador						
****(-18°C)						
Ver fecha de consumo preferente						
Características Organolépticas:						
Visual:	Camaron enharinado, ultracongelado y envasado. Para su consumo necesita tratamiento doméstico adicional.					
Color:	Muy blanco.					
Sabor:	Propio del marisco, sin sabores extraños. Neutro.					
Olor:	Propio del marisco, sin olores extraños.					
Consistencia/textura:	Crujiente y posteriormente suave.					



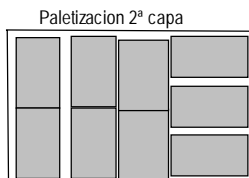
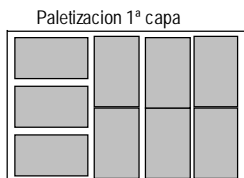
## FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopu, nº - 4,  
Santiago de Cartes. (Cantabria)  
Telf. 942835000/Fax: 942835141  
RSI: E-12.00013/S-C-E  
RSI: E-26.02816/S-C-E

REFERENCIA: **GAMBA CRISTAL ENHARINADA GOURMET 250GR** CODIGO: **184690110**

### CARACTERISTICAS LOGISTICAS

Unidades venta por palé: 99 cajas Base: 9 cajas Altura: 11 capas  
Lote: Dia semana-Semana año-Año caducidad Caducidad: 24 meses tras fecha envasado  
Temperatura almacenamiento: -18°C Temperatura transporte: -18 +/- 3°C



CODIGO EAN 13: 8410809008015

CODIGO EAN 128:(01)18410809008012(15)fecha de consumo preferente AAMMDD(10)Lote

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Max.	unidades
Recuento total de aerobios mesofilos(31°C+/-1°C)	1 x10e6	ufc/g
Enterobacterias totales	1 x10e3	ufc/g
E.coli	1 x10e2	ufc/g
S.aureus:	1 x10e2	ufc/g
Salmonella-shigella	ausencia /25g	
Listeria monocytogenes	1 x10e2	ufc/g

Según el R.D( 3484/2000 Grupo A) \*orientativo

### CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

	Max.	unidades

Tolerancia:

### VALORES NUTRICIONALES

	VALOR por 100 g
Valor energético (Kcal)	122kcal
Valor energético (KJ)	519kJ
Grasas	0,7g
Ácidos grasos saturados	0,13g
Hidratos de Carbono	13 g
Azúcares	0,3 g
Proteínas	16 g
Sal	1,38 g



ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE  
**FICHA DE PRODUCTO**

Avda El Chopu, nº - 4,  
 Santiago de Carles. (Cantabria)  
 Telf. 942835000/Fax: 942835141  
 RSI: E-12.00013/S-C-E  
 RSI: E-26.02816/S-C-E

REFERENCIA: **GAMBA CRISTAL ENHARINADA GOURMET 250GR** CODIGO: **184690110**

DISEÑO DE ENVASE

Etiquetado/marcas envase:	
Medidas de la bolsa:	
Caja/embalaje:	950000001 B. GAMBA CRISTAL
	250g (bolsa)
Material:	Polipropileno biretado Polietileno baja densidad transparente
Peso (vacío):	Aprox. 15g
	Medidas: 220 x 215 mm
	Espesor: 80 micras
Características físicas:	Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

CODIGO EAN 13: 8410809008015

Etiquetado/marcas envase:  **Marcado de consumo preferente, lote, fecha de envasado  
 \*Añadir alérgenos en la zona del lote**



Añadir la siguiente frase:

**\*CRUSTACEOS,  
 GLUTEN, SULFITOS**



ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

# FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopu, nº - 4,  
Santiago de Cartes, (Cantabria)  
Telf. 942835000/Fax: 942835141  
RSI: E-12.00013/S-C-E  
RSI: E-26.02816/S-C-E

REFERENCIA: **GAMBA CRISTAL ENHARINADA GOURMET 250GR** CODIGO: **184690110**

## DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Etiquetado/marcas envase:	
Medidas de la caja:	
Envase:	930142401 CAJA GOURMET
Material:	Cartón
Peso (vacío):	4000g (16 x 250g)
	Aprox. 344 g
Características físicas:	Medidas: 395 x 255 x 160 mm
	EB GT 064

CODIGO EAN 128: (01)18410809008012(15)fecha de consumo preferente(AAMMDD)(10)lote





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

## FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº - 4,  
Santiago de Carles (Cantabria)  
Telf: 942835000/Fax: 942835141  
RSI: E-12.00013/S-C-E  
RSI: E-26.02816/S-C-E

REFERENCIA: **GAMBA CRISTAL ENHARINADA GOURMET 250GR** CODIGO: **184690110**

## DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Etiquetado master : Etiqueta

Etiqueta adecuada a las exigencias legales

**GAMBA CRISTAL ENHARINADA GOURMET/CAMARAO CRISTAL BRANCO COM FARINHA GOURMET/GAMBERO BIANCO INFARINATO GOURMET/CREVETTES BLANC FARINEES GOURMANDE**ALIMENTO PREPARADO ULTRACONGELADO/PRODUTO PREPARADO ULTRACONGELADO/  
PRODOTTO SURGELATO/PRODUIT PRÉPARÉ SURGELÉ**250 G**

Ingredientes: CAMARON blanco (Pasiphaea sivado) [CAMARON (CRUSTACEOS), antioxidantes (E-222, E-300, E-331, E-450) (SULFITOS)] (90%), harina semolosa de TRIGO (GLUTEN), sal.

Puede contener trazas de MOLUSCO, PESCADO, HUEVO, SOJA, LECHE Y DERIVADOS.

Ingredientes: CAMARÃO cristal branco (Pasiphaea sivado) [CAMARÃO (CRUSTACEOS), antioxidantes (E-222, E-300, E-331, E-450) (SULFITOS)] (90%), farinha de sêmola de TRIGO (GLUTEN), sal.

Pode conter vestígios de MOLUSCO, PEIXE, OVO, SOJA, LEITE E DERIVADOS.

Ingredienti: GAMBERO bianco (Pasiphaea sivado) [GAMBERO (CROSTACEI), antiossidanti (E-222, E-300, E-331, E-450) (SOLFITI)] (90%), farina di semola di FRUMENTO (GLUTINE), sale.

Può contenere tracce di MOLLUSCHI, PESCE, UOVA, SOIA, LATTE E DERIVATI.

Ingédients: CREVETTES blanc (Pasiphaea sivado) [CREVETTES (CRUSTACÉS), antioxydants (E-222, E-300, E-331, E-450) (SULFITES)] (90%), farine de semoule de BLÉ (GLUTEN), sel.

Peut contenir de traces de MOLLUSQUE, POISSON, OEUF, SOJA, LAIT ET DÉRIVÉS.

Lote/Lote/Lotto/Lot: 0DSSAA

Fecha de envasado/Data da embalagem/Data di confezionamento/Date de l'èmballage: dd/mm/aaaa

Consumir preferentemente antes del fin de/Consumir de preferência antes do fim de/

Da consumarsi preferibilmente entro fine/À consommer de préférence avant fin: mm/aaaa

Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar / Manter a -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar / Da conservare a -18°C. Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato / Conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Peso neto/Peso líquido/Peso netto/Podis net: 3,5 Kg (14x250g)

Modo de empleo: sin descongelar el producto, sacar de la bolsa y freír en aceite abundante muy caliente (180-190°C) durante 1 minuto y 30 segundos. Extraer el producto, colocarlo en un plato y eliminar el exceso de aceite.

Modo de uso: sem descongelar o produto, retirar do saquinho e fritar em óleo abundante bem quente (180-190°C) por 1 minuto e 30 segundos. Extraia o produto, coloque em um prato com papel absorvente para retirar de óleo.

Instruzioni per l'uso: senza scongelare il prodotto, togliere dal sacchetto e friggere in abbondante olio molto caldo (180-190°C) per 1 minuto e 30 secondi. Estrarre il prodotto, adagiarlo su un piatto e togliere l'olio in eccesso.

Mode d'emploi: sans décongeler le produit, retirer du sachet et faire frire dans une huile abondante et très chaude (180-190°C) pendant 1 minute et 30 secondes. Extrayez le produit, placez-le sur une assiette avec du papier absorbant pour retirez l'excédent d'huile.

**(01)18410809008012(15)fecha de consumo preferente(AAMDD)(10)lote**

Ficha elaborada por: Dpto. Calidad y Producción  
Documento con control informático, no necesita firma.

Revisada y aprobada por: Dpto. Calidad y Producción