	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 10/11/2023 Edición: 03

40673 – GAMBÓN CRUDO TIERRA N.1 BONASUR 6X2 KG

FECHA	CAMBIOS REGISTRADOS
10/11/2023	Actualización de la legislación

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Gambón crudo ultracongelado N.1 congelado en Tierra -BONASUR- 2 KG	
Denominación comercial: Gambón	Nombre científico: *Pleoticus muelleri*
Arte de pesca: Redes de arrastre	Capturado en: Océano Atlántico Sudoeste. FAO 41
Origen: Fuera de la Unión Europea	Código 3-alfa: LAA
FABRICACIÓN	El gambón es capturado en alta mar mediante redes de arrastre por los buques factoría. Una vez en tierra, se selecciona, clasifica, se envasa en fondos de cartón de 2 kg de peso neto y se ultracongela. Posteriormente se introducen en cajas de cartón formato 6x2 kg de peso neto. Una vez en nuestras instalaciones se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Fondo cartón de 2kg de peso neto.	**ENVASE SECUNDARIO:** Caja de cartón formato 6x2 kg de peso neto.
CAJAS POR CAPA: 6	**CAJAS POR PALET:** 54
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Código alfanumérico
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a - 18ºC. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18ºC.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Gambón (**CRUSTÁCEOS**) y antioxidante (metabisulfito sódico) (**SULFITOS**)
ALÉRGENOS	Contiene **crustáceos** y **sulfitos.**
OGM´s	No contiene

delfín desde 1950	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 10/11/2023 Edición: 03

40673 – GAMBÓN CRUDO TIERRA N.1 BONASUR 6X2 KG

FECHA	CAMBIOS REGISTRADOS
10/11/2023	Actualización de la legislación

VALORES NUTRICIONALES	
Parámetro	**Por 100 g**
Valor energético (kJ/Kcal)	406/97
Grasas (g)	0,9
De las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	22
Sal (g)	0,77

PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS			
Parámetro	**Valor**	**Tolerancia**	**Método de análisis**
Peso neto (g)	2000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/kg)	10/20	10/20	Visual/Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	$\leq$150	$\leq$150	Determinación por yodometría

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Parámetro	**Límite máximo**
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	$<1x10^6$
Enterobacterias totales / g	$<1x10^3$
Coliformes totales / g	$<1x10^3$
Escherichia coli / g	$<1x10^2$
Salmonella spp / 25g	No detectado
Staphylococcus aureus enterotoxigénico/ g	$<1x10^2$

delfín desde 1950	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 10/11/2023 Edición: 03

40673 – GAMBÓN CRUDO TIERRA N.1 BONASUR 6X2 KG

FECHA	CAMBIOS REGISTRADOS
10/11/2023	Actualización de la legislación

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	
Parámetro	**Valoración**
Color	Cutícula roja-anaranjada
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinado
Textura	Firme

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes y por el que se deroga el Reglamento nº 1881/2006.
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/96, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 10/11/2023 Edición: 03

40673 – GAMBÓN CRUDO TIERRA N.1 BONASUR 6X2 KG

FECHA	CAMBIOS REGISTRADOS
10/11/2023	Actualización de la legislación

FOTOS

