

## FICHA TÉCNICA GAMBA BLANCA CONGELADA

Nombre:	PERLES MEDIACIÓN, S.L.		N. I. F.:	B-21.473.160		
Dirección:	C/ Dr. Celestino Verdier, nº 4-Bajo B		Teléfono:	+34.959.283.420		
Población:	21.001 HUELVA (Reino de España)		email:	<a href="mailto:esther.perles@perlesmediacion.com">esther.perles@perlesmediacion.com</a>		
Nº RGSEAA:	12.021695/H ES CE		web:			
PRODUCTOR		DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FORMATO	
ASTIPECHE TANGER, S.A.		GAMBA CONGELADA	PARAPENAEUS LONGIROSTRIS	Gamba blanca entera cruda congelada a bordo	Envases de 1 Kg. Obligatorio pesar antes de su venta.	
ASTIPECHE, S.A.						
ATLANTIC SHRIMP, S.A.R.L.						
CRUSBEL, S.A.R.L.		GAMBA BLANCA COLA CONGELADA	CÓDIGO FAO DPS	Gamba blanca sin cabeza cruda congelada a bordo		
KHALID FISHERIES, S.A.						
LE CREVETTIER COMPANY, S.A.R.L.						
MAROC ANDALOUSIE DE PÊCHE, S.A.						
ZONA DE CAPTURA		FAO 34	PAÍS DE ORIGEN			
			Reino de Marruecos			
MÉTODO DE PRODUCCIÓN		Pesca extractiva con Redes de Arrastre.				
INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100 Gr.		ETAPAS DEL PROCESO		
Gamba Blanca (Crustáceo)	---	Valor Energético	860 Kj/209 Kcal	Capturado en Alta Mar		
Difosfato (E-450)	Regulador de la acidez, estabilizante y emulgente.	Grasas:	1,2 g	Clasificación y Congelación a bordo		
		De las cuales saturadas	0,3 g	Envasado, embalado y etiquetado a bordo		
Citrato de Sodio (E-331)	Acidulante sintético, regulador de la acidez y saborizante	Hidratos de carbono:	0,21 g	Recepción y clasificación por artículo (planta)		
		De los cuales azúcares	0,21 g	Revisión y plan de muestreo		
		Proteínas	22,6 g	Paletización		
Metabisulfito sódico (E-223)	Conservante sintético	Sal	1,4 g	Almacenamiento y expedición		
Cloruro Sódico	Soporte	Fibra	<0,1 g.			
ALÉRGENOS	Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado.		OGM	No tiene	IRRADIACIÓN	No tiene
CONSERVACIÓN	Mantener Tª a ≤ -18° C	MODO DE EMPLEO	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.			
TRANSPORTE	-18° C (+3° C)	FECHA CAPTURA/ CONGELACIÓN	DD / MM / AA			
CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA	24 Meses desde la fecha de captura/congelación	LOTE	El sistema de asignación de Lote, en general, obedece a un número de cuatro cifras. Las dos primeras corresponden a la Marea y las otras dos al Año de captura.			
DESTINO FINAL PREVISTO:		Primera Venta / Profesionales del sector.				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
COLOR	Blanco-rosado		ASPECTO	Ausencia de melanosis.		
OLOR	Característico de la especie.		TEXTURA	Consistente.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)						
CONTROL SO2	<150 mg/kg (<80 pzs/kg)		METALES PESADOS	Plomo: <0,5 mg/kg		
	<200 mg/kg (80-120 pzs/kg)			Cadmio: <0,5 mg/kg		
	<300 mg/kg (<120 pzs/kg)			Mercurio: 0,5 mg/kg		
FOSFATOS	<500 mg/kg añadidos		DIOXINAS/PCB	Dioxinas: <3,5 pg/gen fresco		
				PCB (=dioxinas): <6,5 pg/g en fresco		
				PCB (≠dioxinas): <75 ng/g en fresco		
Criterios físico-químicos establecidos según el Rg.(CE) 1.333/2.008 para presencia de sulfitos en productos de la pesca congelados y según el Rg.(CE) 1.881/2.006 para metales pesados.						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)						
AEROBIOS MESÓFILOS	1*10^6 u.f.c./g		SALMONELLA	Ausencia/25 g.		
ENTEROBACTERIAS	1*10^3 u.f.c./g		LISTERIA M	Ausencia/25 g.		
Criterios microbiológicos establecidos según criterios internos: -- Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: criterio interno de higiene de los procesos. -- Salmonella y Listeria m.: criterio interno de seguridad alimentaria.						

UNIDAD DE VENTA		Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños.	
TALLA/PIEZASxKG (Valores Orientativos)	GAMBA COLA	Gamba nº 0 (G-0)	60 Piezas máx. x Kilo
	CL-1: 95-130	Gamba nº 1 (G-1)	60 / 70 Piezas x Kilo
		Gamba nº 2 (G-2)	70 / 80 Piezas x Kilo
CL-2: >130	Gamba nº 3E (G-3E)	80 / 90 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 3 (G-3)	90 / 100 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 3X (G-3X)	100 / 120 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 3/ (G-3/)	120 / 140 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 4E (G-4E)	140 / 160 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 4 (G-4)	160 / 180 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 4X (G-4X)	180 / 200 Piezas x Kilo	
	Gamba nº 5 (G-5)	Más de 200 Piezas x Kilo	

#### CARACTERÍSTICAS ENVASE

ENVASE	1 Kg.	MEDIDAS ENVASE (mm)	TIPO DE ENVASE
		265x164x43 (Tapa)	Cartón reciclado. Kraft Blanco en el anverso y Kraft Natural en el reverso de la tapa.
		260x160x43 (Fondo)	Cartón reciclado. Fondo recubierto con Film de Polipropileno de plata con tratamiento antihumedad.

#### CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

UNIDADES/CAJA	10 Kgs. (12 unidades/envase)	TIPO DE EMBALAJE
		Cartón compacto. Kraft natural. 337x282x261

#### CARACTERÍSTICAS DE PALET

TIPO DE PALET	Europalet	CAJAS/PALET	42
CAJAS DE BASE	6	CAJAS DE ALTURA	7

#### LEGISLACIÓN

- Reglamentos 852/2.004 y 853/2.004.
- Real Decreto 1.334/1.999 de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto).
- Reglamento 1.333/2.008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea.
- Reglamento 2.073/2.005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1.881/2.006, que determina el contenido máximo de determinados contaminantes, y sus posteriores modificaciones.
- Directiva 2.004/12/CE. Envases y Residuos de envases.
- Reglamento (UE) nº 1.379/2.013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de Diciembre de 2.013.
- Reglamento 1.169/2.011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 10/2.011 de la comisión del 14 de Enero de 2.011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones
- Resolución de 28 de Marzo de 2.016 de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pecuerras y de acuicultura admitidas en España.

#### FOTO EJEMPLO DEL ENVASE DE UNO DE LOS PRODUCTORES Y DEL PRODUCTO INDICANDO SU CLASIFICACIÓN

### GAMBA Nº 0



GAMBA Nº 1

G.1



GAMBA Nº 2

G.2





GAMBA Nº 3E



G.3E

GAMBA Nº 3



G.3



GAMBA N° 3X



G.3X

GAMBA N° 3/



G.3/

GAMBA N° 4E



G.4E