



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
PINCHOS DE SEPIA Y GAMBAS

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2019

FT1 PINCHOS SG

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Pinchos de sepia faraónica y gambas
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Sepia pharaonis (Sepia – Código alfa3: IAH) + Aristeus alcocki (Gambas – Código alfa3: AJA)
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<b>Extractiva. Redes arrastre de fondo.</b> (Gambas - Acuicultura)
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>FAO 51 y 57.</b> Océano Índico. India.
DESCRIPCIÓN	Pinchos de sepia y gambas x6Kg. <b>Composición del producto: 3 sepias y 2 gambas por pincho (7/9 pinchos/Kg).</b>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS *Pequeños restos de piel propios del producto (sepia) se consideran aceptables (5%)	Color: blanco nácar (sepia) y rosado (gambas). Sin colores extraños ni decoloraciones. Olor: sin olores extraños y/o desagradables Textura: firme y jugosa. Sabor: una vez cocido, libre de sabores anómalos Aspecto visual: Libre de alteraciones microbianas, parásitos y sustancias producidas por éstos.
INGREDIENTES	<b>Sepia (molusco), gambas (crustáceo)</b> , estabilizante E-331 (citrato de sodio), antioxidante E-330 (ácido cítrico) y <b>sulfitos E-223</b> .
IDENTIFICACIÓN	Lote: Asignado por producción. Envasado en cajas de poliestireno aptas para el uso alimentario. Paletizado en palé europeo. <b>Cada caja contiene 15 unidades.</b>
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-3°C con tolerancia +- 1°C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	8 días
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Reglamento 2073/2005 y modificaciones	Aerobios mesófilos ..... 1x10 <sup>6</sup> E. Coli ..... Ausencia/25g Staphilococcus aureus ..... 1x10 Salmonella spp. .... Ausencia/25g Vibrio cholerae ..... Ausencia/25g Vibrio parahaemolyticus ..... <0,3
METALES PESADOS Reglamento 1881/2006 y modificaciones	Cadmio (Cd) ..... ≤ 1 mg/kg Plomo (Pb) ..... ≤ 0,3 Mercurio (Hg) ..... ≤ 0,5
ALÉRGENOS Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	<b>Contiene moluscos, crustáceos y sulfitos.</b> No contiene OMG'S ni está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. Puede contener trazas de <b>pescado</b> .
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los <b>moluscos, crustáceos y sulfitos</b> .
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	No consumir crudo. Producto descongelado, no volver a congelar.

Elaborado por:

Revisado por:

Asepsia – PID Medioambiental, S.L.



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
PINCHOS DE SEPIA Y GAMBAS

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2019

FT1 PINCHOS SG

VALORES NUTRIONALES  
Por 100gr. de porción comestible

Valor energético .....	234kJ / 55Kcal
Grasas .....	1gr.
De las cuales saturadas .....	0,45gr.
Hidratos de carbono .....	1gr.
De los cuales azúcares .....	<0,5gr.
Proteínas .....	10,6gr.
Sal .....	1,63gr.

FOTOGRAFÍAS ORIENTATIVAS



Elaborado por:

Revisado por:

Asepsia – PID Medioambiental, S.L.