



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
GAMBA ROJA ALISTADA FRESCA

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT ALISTADA F

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Gamba roja alistada / Gamba roja del Mediterráneo
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<b>Aristeus antennatus</b> <b>Código Alfa3 FAO: ARA</b> <b>Familia: Aristeidae</b>
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<b>Capturado. Habitualmente con redes de arrastre.</b> Especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>FAO 34</b> - Océano Atlántico Centro-este. <b>FAO 27 CIEM IXa</b> - O. Atlántico noreste.  Origen: España / Portugal  Especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Gamba alistada fresca, confeccionado en <b>cajas de 1Kg</b> con separador interior (lámina plástica).  Formato habitual: 10x1Kg  Producto con cabeza.  El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente ni ha sido irradiado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: rojo vivo, con zonas azuladas en el caparazón y zonas claras en el abdomen que le dan un aspecto bandeado. Aspecto externo: habitual de su especie. Sin olores extraños. Consistencia: típica de crustáceos.
INGREDIENTES	<b>Gamba roja alistada, antioxidantes E-301 (ascorbato de sodio) y E-330 (ácido cítrico), y E-223 (metabisulfito sódico).</b>
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Reglamento 2073/2005	Aerobios mesófilos ..... 10 <sup>6</sup> ufc/g Enterobacterias ..... 10 <sup>3</sup> ufc/g Salmonella / Shigella ..... Ausencia/25g
LÍMITES QUÍMICOS Reglamento 2023/915	Cadmio ..... 0,50mg/kg Plomo ..... 0,50mg/kg Mercurio ..... 0,50mg/kg
IDENTIFICACIÓN	Lote, peso neto y fecha de caducidad en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado <b>entre 0 y 4 °C.</b>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	5 días desde la fecha de envasado.

Elaborado por:	Revisado por:
Consulte etiquetado	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. ( <i>poner sello</i> )



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
GAMBA ROJA ALISTADA FRESCA

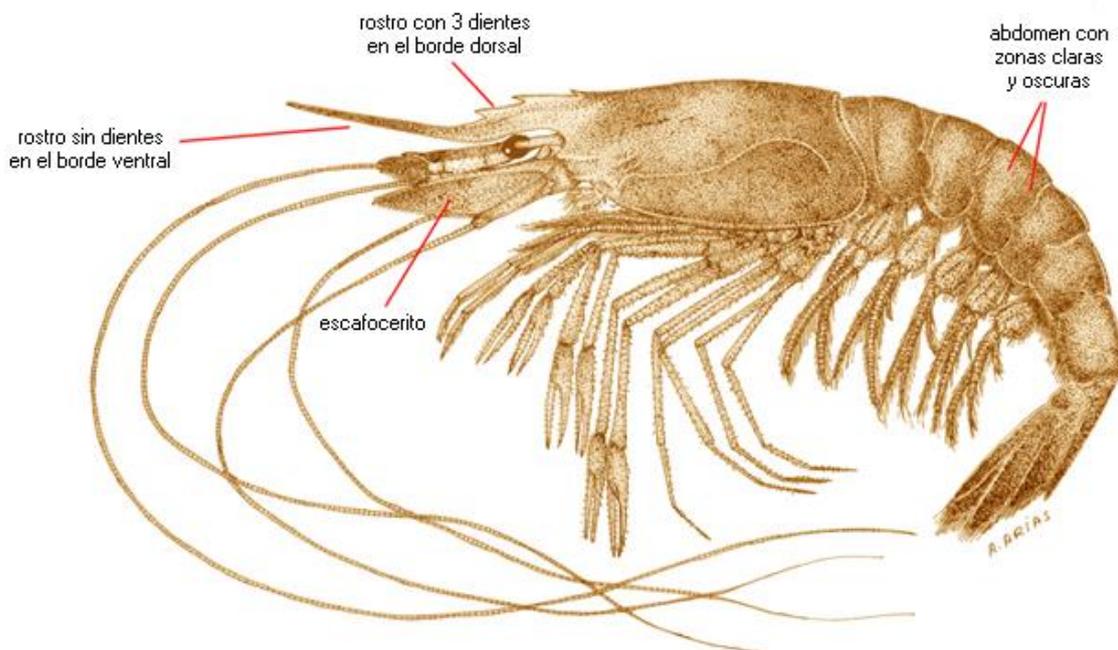
ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT ALISTADA F

ALÉRGENOS	Contiene <b>sulfitos y crustáceos</b> .
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los crustáceos y/o sulfitos.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	Producto crudo. Se requiere tratamiento térmico antes del consumo.
VALORES NUTRICIONALES Valor medio por 100g. de porción comestible	Energía ..... 481kJ/115Kcal Grasas ..... 1,7g De las cuales saturadas ..... 0,3g Hidratos de carbono ..... <1g De los cuales azúcares ..... 0g Proteínas ..... 23,9g Sal ..... 0,05g

IMAGEN ORIENTATIVA



Elaborado por:	Revisado por:
Consulte etiquetado	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (poner sello)