



**JUANA GÓMEZ GARCÍA**  
C/ Carrera Nº7  
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0  
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA CRUSTÁCEOS

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>GAMBA BLANCA – PARAPENAEUS LONGIROSTRIS</b>		
<b>CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE</b>	<b>CRUSTÁCEO FRESCO</b>		
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *</b>	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	GAMBA BLANCA	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
<b>ALÉRGENOS</b>	CRUSTACEO, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo</li> <li>2. Reenvasado, manipulación y fraccionado</li> <li>3. Adición de aditivos en caso necesario.</li> <li>4. Pesado, envasado y etiquetado.</li> <li>5. Almacenamiento en refrigeración cubiertos de hielo.</li> <li>6. Expedición en vehículos de refrigeración, cubiertos de hielo.</li> </ol>		
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Presentación: en cajas azules de lonja cubiertas con hielo picado normalmente o se cambian a cajas de corcho blanco. El envasado se realiza en cajas de porsespan cerradas.		
<b>ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)</b>	<p>Etiqueta impermeable con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación comercial y científica de la especie</li> <li>• Código FAO</li> <li>• Listado de ingredientes</li> <li>• Cantidad de cada uno de los ingredientes</li> <li>• Cantidad neta del lote</li> <li>• Condiciones de conservación</li> <li>• Zona de captura o de cría.</li> <li>• Método de producción</li> <li>• Arte de pesca</li> <li>• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad</li> <li>• Fecha de envasado</li> <li>• Fecha de captura</li> <li>• Barco de procedencia</li> <li>• Identificación 1º y 2º Expedidor</li> <li>• Marcado de identificación</li> <li>• Nombre o razón social de la empresa</li> <li>• Lote</li> <li>• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)</li> </ul>		
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>	En refrigeración, entre 0°C y 4°C, cubierto de hielo a temperatura de fusión del hielo		
<b>CONDICIONES DISTRIBUCIÓN</b>	En refrigeración, entre 0°C y 4°C, cubierto de hielo a temperatura de fusión del hielo		
<b>DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO</b>	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
<b>DURABILIDAD DEL PRODUCTO</b>	En base a la experiencia del operador económico en este sector, se ha establecido un tiempo de durabilidad máximo de 5 días desde la fecha de adquisición.		
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	<p>El número de lote se lleva a cabo de 2 maneras:</p> <p>-Cuando el producto proviene de lonja, el lote corresponde a la fecha de compra, formada por 6 dígitos que corresponde a la fecha de captura separado por una barra cada 2 dígitos (dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: DD/MM/AA-XXX) y las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa (FAO) que podrán ir delante o detrás.</p> <p>-Cuando se mezclan lotes de una partida de varios proveedores, se relotea utilizando la fecha de expedición con el FAO.</p>		
<b>LIMITES MICROBIOLÓGICOS (según Orden 02/08/1991 Crustáceos enteros)</b>	Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g	
	Enterobacterias spp.	10 <sup>3</sup> ufc/g	
	Salmonella	Ausencia/25g	

<https://mariscoscostaluz.es>