

## BOGAVANTE AZUL



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Materia prima:</b> Bogavante azul entero crudo congelado	<b>Nombre científico:</b> Homarus Gammarus
<b>Ingredientes:</b> Bogavante.	<b>Alérgenos:</b> Crustáceos.
<b>Método de producción:</b> Pesca extractiva.	<b>Arte de pesca:</b> Nasas y trampas.
<b>País de origen:</b> Irlanda	<b>Zona de captura:</b> FAO-27.7 Atlántico Noreste.
<b>Vida útil:</b> 24 meses a partir de congelación.	<b>Almacenamiento/distribución:</b> Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

<b>Energía:</b> 372 kJ/89 kcal.	<b>Proteínas:</b> 19 g.	<b>Hidratos de carbono:</b> 0.1 g	<b>Azúcares:</b> <0.1 g
<b>Grasas:</b> 0,9 g.	<b>Grasas saturadas:</b> 0,2 g.	<b>Sal:</b> 1.25 g.	

### CARACTERÍSTICAS

#### Especificaciones organolépticas

<b>Color:</b> Azulado.	<b>Olor:</b> Típico del bogavante fresco, sin mal olor.
<b>Textura:</b> Firme pero sin ser dura	<b>Sabor:</b> Delicado, característico del bogavante

#### Especificaciones microbiológicas

Recuento Aerobios:	< 10 <sup>6</sup> cfu/g.	Staphylococcus aureus:	< 10 <sup>2</sup> cfu/g
E. coli:	<10	Salmonella – Shigella:	Ausente en 25 g.
Listeria monocytogenes.	Ausente en 25 g.		

Formatos	Tallas (g/pz)
3 x 3 kg	400-600; 600-800; 800-1000; +1000
Packing	Paletización
<b>Envase primario:</b> Envasado individual al vacío. <b>Envase secundario (Master):</b> Caja de cartón corrugado de apertura superior.	56 Cajas.