

CIGALA CONGELADA A BORDO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|--|---|
| Materia prima: Cigala cruda entera congelada a bordo. | Nombre científico: Nephrops Norvegicus. |
| Ingredientes: Cigala y antioxidante E222.(sulfito). | Alérgenos: Crustáceo y sulfitos. |
| Método de producción: Pesca extractiva. | Arte de pesca: Redes de arrastre. |
| País de origen: Irlanda. | Zona de captura: FAO-27.7 Atlántico Noreste. |
| Vida útil: 24 meses a partir de congelación. | Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C. |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

| | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Energía: 311 kJ/73 kcal. | Proteínas: 16.6 g. | Hidratos de carbono: 0.6 g. | Azúcares: 0.2 g. |
| Grasas: 0,5 g. | Grasas saturadas: 0,2 g. | Sal: 1.0 g. | |

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

| | |
|--|--|
| Color: Típico de la cigala. | Olor: Fresco, sin mal olor. |
| Sabor: Característico del producto. | Textura: Firme , típico de la cigala de aguas profundas |

Especificaciones microbiológicas

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| E. coli: <10 cfu/g. | Staphylococcus aureus: < 10 ² cfu/g | Salmonella – Shigella: Ausencia/ 25g |
|-------------------------------|--|--|

Formato/ Tallas

| | |
|--------------------------|---|
| Formatos: | Cajas 3 x 3 kg y 6 x 2 kg |
| Tallas (ud/caja). | <6; 6-10; 10-15; 16-20; 21-30; 31-40; 41-50; 50-70; 60-80 |

Packing

Paletización

| | | |
|------------------------------------|--------------|----------|
| Envase primario: | Cajas | |
| Plástico alimentario). | 3 x 3 kg | 60 cajas |
| Envase secundario (Master): | | |
| Caja de cartón. | 6 x 2 kg | 66 cajas |