



## DATOS GENERALES

- DESCRIPCIÓN:** Es un crustáceo decápodo de la familia *Nephropidae*. Se encuentra a lo largo de toda la costa del Atlántico, así como en el Mediterráneo y el Adriático. Cuanto más frías son las aguas en las que viven, más exquisito es su sabor. Es un producto pescado en alta mar y congelado abordo.
- INGREDIENTES:** Cigala (*Nephrops Norvegicus*), agua y conservante E222 (Sulfitos).
- TIPOS:** 00, 0, 1, 2, 3, 4.
- MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Pesca extractiva. Redes de arrastre.
- ZONA DE CAPTURA:** Océano Atlántico Noroeste. FAO 27. Subzonas: IV, Vb, VI.
- FORMATO PRODUCTO:** Los envases y embalajes estarán fabricados a partir de materiales adecuados, autorizado por el Ministerio de Sanidad que lo protege contra las contaminaciones externas, microbiológicas o de otro tipo. Se servirá en cajas de porex.
- PESO NETO:** Ver información en la caja.
- GLASEO:** 10%.
- ADITIVOS:** E223, E330, E300, E385
- ETIQUETADO:** Será a lo establecido a la normativa vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo". (R.D. 930/02, R.D. 1904/93, R.D. 1808/91, Ley 11/07, R.D. 1334/99, y resto de normativa complementaria vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo" que se adjunta a las especificaciones técnicas de este procedimiento.).

## MÉTODO DE CONSERVACIÓN / CONGELACION/ UTILIZACION PRODUCTO

- MÉTODO CONGELACIÓN:** Ultracongelado.
- CONSERVACIÓN:** A -18° C.
- VIDA UTIL DEL PRODUCTO:** 24 meses desde la fecha envasado.
- CONSUMO PREFERENTE (LOTE):** mes/año indicado en la caja.
- USO DEL PRODUCTO:** Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, cocinar y no volver a congelar.
- GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:** Alérgicos a pescados, a los crustáceos y moluscos. Sulfitos.

## CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- ASPECTO:** Limpias, exenta de arena, algas y cualquier otra materia extraña. No habrá piezas de dimensiones inferiores a las exigidas por la legislación vigente.
- OLOR Y SABOR:** Propio del marisco fresco y estará exento de olores y sabores anormales.
- TEXTURA Y COLOR:** Carne blanca de consistencia suficientemente firme, sin síntomas de recongelación o sobrecongelación.
- ALERGENOS:** Pescados, Moluscos, Crustáceos y Sulfitos.
- CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:** No existen criterios de higiene ni de seguridad alimentaria para el marisco crudo.

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml.	
VALOR ENERGÉTICO	402 KJ/96 Kcal.
GRASAS	0,72 gr.
GRASAS SATURADAS	0,14 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0,5 gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0,5 gr.
PROTEINAS	20,5 gr.
SAL	0,1 gr.





### LISTA ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004

- (Si) indica la presencia
- (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración
- (No)

LISTA ALÉRGENOS	SI	PC	NO
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuete y productos a base de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésamo y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso, Sulfitos (E-220 a E-227)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos con cascara y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trigo, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Centeno, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cebada, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Avena, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Espelta, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kamut, sus variedades híbridas y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Altramuz y productos a base de altramujes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	¿Presente en el producto?	
	SI	NO
<b>Alimentos modificados genéticamente.</b> De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producidos a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Productos irradiados.</b> La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

**Fecha última revisión:** 01.09.2016