



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 mas frías son las aguas en las que viven, más exquisito es su sabor. Es un producto pescado en alta mar y congelado a bordo.
- **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
- **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 MICROBIOLÓGICAS:** 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 altramuces	<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?	
Alimentos modificados genéticamente. 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.	SI	NO
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Productos irradiados. 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.	SI	NO
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Fecha última revisión: 01.08.2016