



### INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Carabinero/Brillante entero congelado
- Nombre Científico: *Plesiopenaeus edwardsianus*
- Marca: Varias
- País de Origen: Marruecos/Guinea Bisau - Rep. Congo/Angola
- Zona de Captura: FAO 34 - FAO 47
- Método de Pesca: Pesca Extractiva de Arrastre
- Ingredientes: Carabinero (Crustáceo), E-450i, E-330, E-331iii, E-223 (sulfito)
- Alergenos: Contiene crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescados y moluscos.
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18°C
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

### PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Peso: Variable (peso y destare)

#### ORIGEN MARRUECOS

TALLA	PZAS*KG
M-B 00	6-7 pzas/kg
M-B 0	8-9 pzas/kg
M-B 1	9-10 pzas/kg
M-B 2	11-12 pzas/kg
M-B 3	15-20 pzas/kg
M-B 4	18-24 pzas/kg
M-B 5	24-30 pzas/kg
M-B 6	>30 pzas/kg
BR. CHICO	24-36 pzas/kg
BR. CHICO CH	58-63 pzas/kg

#### OTROS ORIGENES

TALLA	PZAS*KG
M-B 1	10-13 pzas/kg
M-B 2	14-20 pzas/kg
M-B 3	25-40 pzas/kg
M-B 4	>40 pzas/kg

Este producto puede proceder de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.

### VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 401 KJ/96 Kcal
- Grasas: 1,2g  
De las cuales Ac. grasos saturados: 0g
- Hidratos de carbono: 0,35  
De los cuales azúcares: <0,1g
- Proteínas: 21g
- Sal: 1,6g

### CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• **Características microbiológicas (criterios internos)**  
Mesófilos Aerobios <10<sup>6</sup>UFC/g; Enterobacterias <10<sup>3</sup>UFC/g; Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g; Salmonella: Ausencia/25g. Reg. (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

• **Características sensoriales**

Color: Carne blanco-rosado. Caparazón limpio y brillante. No debe estar gris ni con manchas negras. | Olor: Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos. | Sabor: Fresco natural | Textura: Consistente y elástica. Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar. Ausencia total de parásitos, arena, algas, zonas oxidadas o secas.

• **Normativa Aplicable Contaminantes**

Reg. (UE) 2023/915 (CE) de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes.