



## INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Galera Sanlucar 13/16 pzas
- Nombre Científico: *Squilla mantis*
- Marca: Varias
- País de Origen: España | Zona de Captura: FAO 27
- Método de Pesca: Pesca Extractiva de Arrastre y Artesanal
- Ingredientes: Galera entera
- Alergenos: Contiene crustáceos. Puede contener trazas de moluscos y pescado.
- Caducidad: 12 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: 3x2 kg



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

## VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 444 KJ/106 Kcal
- Grasas: 1,73 g
  - De las cuales Ac. grasos saturados: 0 g
- Hidratos de carbono: 0 g
  - De los cuales azúcares: 0 g
- Proteínas: 20,3 g
- Sal: 0 g

## CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• **Características microbiológicas (criterios internos)**  
Mesófilos Aerobios <math><10^6</math>UFC/g; Enterobacterias <math><10^3</math>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.