



**Frigoríficos Marbamar, S.A.**  
 Calle de los Albañiles, 60  
 03130 Santa Pola, Alicante  
 Pol. Ind. II  
 (+34) 965 411 687  
 info@marbamar.com

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA  
 PRODUCTO  
 NOMBRE CIENTÍFICO  
 MÉTODO DE TRATAMIENTO

269  
 Filete de Gallo San Pedro 70/100 PBO  
 Zeus faber  
 Filete de Gallo S.Pedro Congelado Crudo

### ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Filete de Gallo Congelado Crudo con Piel
FORMATO	5 Bolsas de 1 Kg
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	Variable
GLASEO	25%
ZONA CAPTURA	FAO 61- Océano Pacífico
ARTE DE PESCA	Redes de Arrastre

### INGREDIENTES

PRODUCTO	Gallo, Antioxidantes (E-330, E-331) o Estabilizantes (E-451, E-452).
----------	--

### CONDICIONES Y USOS

POBLACIÓN DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente.
CONDICIONES DE USO	Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de su consumo.
CONDICIONES DE MANTENIMIENTO	Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

### PALETIZACIÓN

CAJAS POR CAPA	19
CAPAS POR PALET	7
CAJAS POR PALET	133



Frigoríficos Marbamar, S.A.

Calle de los Albañiles, 60  
03130 Santa Pola, Alicante  
Pol. Ind. II
 (+34) 965 411 687

 info@marbamar.com

## INGREDIENTES ALÉRGICOS (R1169/2011)

ALÉRGICOS (Como ingrediente)	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN		
CRUSTÁCEOS		
HUEVO		
PESCADOS	X	
MOLUSCOS		
CACAHUETES		
SOJA		
LECHE		
FRUTOS CON CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces...)		
APIO		
MOSTAZA		
GRANOS DE SÉSAMO		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

## DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO

No contiene declaración OMG

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)

### VALORES NUTRICIONALES / 100gr

ENERGÍA KJ	376 KJ
ENERGÍA KCAL:	90 Kcal
GRASAS:	0.7 g
De las cuales saturadas:	0.3 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEINA:	20.6 g
SAL:	0 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico del producto.  
Olor: Ausencia de olores extraños.  
Textura: De textura firme y carnosa.  
Sabor: Característico del producto.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.  
Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.