



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

GAMBA PELADA SEAWORK



Fecha edición: 07/07/2025
Revisión: 22

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	Gamba
Nombre Científico:	<i>Solenocera melanthero</i>
País de Origen:	China
Arte de Pesca:	Redes de arrastre
Zona de Cría/Captura	FAO 61 - Océano Pacífico Noroeste
Marca Comercial:	Seawork
Distribuidor:	Inlet Seafish S.L.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Gamba pelada cruda ultracongelada					
Ingredientes	Ingredientes	Contiene	Tolerancia legal	Unidades/kg	Normativa	
	Gamba pelada					
	E-451 ¹	5g/kg	≤5g/kg * Solos o en combinación		Reglamento (UE) 1333/2008	
	E-452 ¹					
	E-339 ¹					
	E-223	150mg/kg	≤150mg/kg = 0,015%	Hasta 80	Reglamento (UE) 1333/2008	
		200mg/kg	≤200mg/kg= 0,020%	Entre 80-120		
		300mg/kg	≤300mg/kg = 0,030%	> 120		
Calibre (pz/lb)	10/30, 30/50, 50/70, 70/100					
Tipo de Congelación:	IQF		Tipo de Packaging:	Bolsa Impresa		
				Consumo preferente desde la fecha de procesado:	24 meses	
Contenido:	5x1 Kg		Peso Neto (sin el glaseado):	5x600 g		

¹ Los estabilizantes pueden verse modificados según el proveedor de origen.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.	
Conservar:	
En frigorífico	24 Horas
En congelador con *	1 Semana
En congelador con **	1 Mes
En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente

CONDICIONES DE USO

Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.
No consumir crudo.
Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Tipo de envase:	Bolsa impresa - PET/PE	Tara envase:	13 g
Tipo de embalaje:	Caja de cartón	Tara embalaje:	334 g
Tipo de palet:	Euro 120x80	Tara palet:	24 kg

Longitud del envase (mm.):	340
Anchura del envase (mm.):	230

Nº Unidades/Caja:	5
Longitud del embalaje (cm.):	38
Anchura del embalaje (cm.):	25,5
Altura del embalaje (cm.):	12

Nº Unidades/palet:	630
Nº cajas/palet:	126
Nº de cajas/Base palet:	9
Capas palet:	14



* Paletización susceptible a variaciones



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
GAMBA PELADA SEAWORK



Fecha edición: 07/07/2025
Revisión: 22

Códigos EAN

PRODUCTO	EAN POLYBAG	EAN MASTER CARTON
Gamba Seawork R 10/30 1x5u(600g)	8436553470168	011843655347016515yyymmdd10lote
Gamba Seawork R 30/50 1x5u(600g)	8436553470137	011843655347013415yyymmdd10lote
Gamba Seawork R 50/70 1x5u(600g)	8436553470144	011843655347014115yyymmdd10lote
Gamba Seawork R 70/100 1x5u(600g)	8436553470151	011843655347015815yyymmdd10lote

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Rosáceo
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del producto

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	SI	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado:	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes:	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados:	NO	NO
Apio y productos derivados:	NO	NO
Mostaza i productos derivados:	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂)	SI	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos:	NO	NO

OGMs e IRRADIADOS

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente ni irradiados - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	29
Valor energético (kJ)	121
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas	<0,5
Hidratos de carbono (g)	<1
de los cuales azúcares	<0,5
Proteínas (g)	6,9
Sal (g)	1,15

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas

REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

OBSERVACIONES

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