

PRODUCTO		Ref:	CAMARONES COCIDOS ULTRACONGELADOS				
DIRECCIÓN COMERCIAL		ISLASUR, S.A. POL. IND. ISLA MAYOR S/N ISLA MAYOR 41140 SEVILLA (ESPAÑA)	TEL	00 34 954 777 611			
CONTACTO			CLARA SELFA	WEB	http://www.islasur.es		
			E-MAIL	info@islasur.es			
			Fecha Revisión:	04/12/2014			
			APROBADO POR:	PABLO GÓMEZ			
INGREDIENTES							
CAMARONES Y SAL.							
Nombre científico: Palaemonetes Varians		Forma obtención: Pesca agua dulce	Zona: Marismas de Doñana (Sevilla - España)				
DESCRIPCIÓN							
El camarón de Veta la Palma es un producto totalmente salvaje cuyo crecimiento y reproducción tienen lugar de manera natural dentro de las balsas de cultivo extensivo, un hábitat acuático cuidadosamente manejado, bien oxigenado, rico en microalgas y abundante en vegetación acuática. Los camarones son recolectados a diario durante la mayor parte del año y resultan idóneos para consumir, tanto en tortillitas de camarones, cocidos o fritos con verduras, dentro de la amplia gama de la tradicional gastronomía marismeña.							
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS							
COLOR	Gama cromática blanco-rosaseo		TEXTURA	Típica			
OLOR	Típico-(MARISCO)		ASPECTO	Típica			
SABOR	Típico-Marisco						
ASPECTOS NUTRICIONALES (en 100 grs) (Valores medios obtenidos)							
ENERGÍA	77 Kcal	GRASAS SAT.	0,44 g	H. CARBONO de los cuales	1,60 g	FIBRA ALIMENTARIA	1,00 g
GRASAS de los cuales:	1,6 g	A. G. MONOINSAT.	0,54 g	AZUCARES	1,50 g	SAL	< 0,1 g
		A. G. POLIINSAT.	0,62 g			PROTEÍNAS	14,06 g
ASPECTOS FÍSICOS							
ESPINAS	Ausencia	CABEZA	SI (CC)	CUERPOS EXTRAÑOS	AUSENCIA	CUERPOS EXTRAÑOS	AUSENCIA
PIEL	Ausencia	EVISCERADO	NO	Cristal	AUSENCIA	Metales	AUSENCIA
ESCAMAS	Ausencia	FRESCURA	CONGELADO	Madera	AUSENCIA	NBVT	No procede
ASPECTOS QUÍMICOS							
Parámetro	Rango	Método	Parámetro	Rango	Método		
Plomo	0,3 mg/Kg	(2)	Cobre		(3)		
Cádmio	0,05 mg/Kg	(2)	Dioxinas	8 µg/g	(4)		
Mercurio	0,5 mg/Kg	(2)	Benzopireno	2 µg/Kg	(2)		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS							
Determinación	Límite máximo	Determinación	Límite máximo				
Microorganismos aerobios	1.000.000 ufc/g (5)	Salmonella - Shigella	Ausencia/25g (5)				
Enterobacterias	1.000 ufc/g (5)	Listeria monocitogenes	Ausencia/25g (8)				
CONSERVACIÓN / SUMINISTRO / CADUCIDAD							
SUMINISTRO: -18 °C		Conservación: -18 °C			Caducidad: 24 MESES desde fecha de CAPTURA		
No volver a congelar una vez descongelado. Una vez descongelado conservar en refrigeración un máximo de 10 días.							
FORMATO DE PRESENTACIÓN							
Envases EPS 3 Kg. // 10 Estuches de 1000 g. en contenedores de 10 Kg. // 4 Estuches de 1000 g. en contenedores de 4 Kg.							
Pallet de 110 cajas de 3 Kg. (330 Kg) // Pallet de 45 cajas de 10 Kg. (9 base y 5 de altura) (450 Kg). O 180 Kg por pallet (contenedores 4 Kg)							
ETIQUETADO							
CONFORME NORMATIVA (6)							
NORMATIVA APLICABLE							
1 REGLAMENTO (CE) Nº 2074/2005		8 REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005					
2 REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006							
3 ORDEN de 2 de agosto de 1991							
4 REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006							
5 ORDEN de 2 de agosto de 1991							
6 REAL DECRETO 1334/1999 y posteriores modificaciones							
7 REGLAMENTO (CE) Nº 1829/2003 Y REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003							
IRRADIACIÓN							
Producto Libre de Irradiación							
GMO							
Producto Libre de GMO (7)							
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS							
Cereales que contengan gluten y derivados	NO	Altramuces y derivados	NO	Umbelíferas y derivados	SI		
Huevos y derivados		Glutamato		Cilantro y derivados			
Cacahuets y derivados	SI	Cerdo y derivados	SI	Canela y derivados	SI		
Soja y derivados		Vacuno y derivados		Vainilla y derivados			
Leche y derivados (lactosa)	SI	Pollo y derivados	SI	Ácido benzoico	SI		
Frutos de cáscara y derivados		Cordero y derivados		BHA/BHT			
Apio y derivados	SI	Levaduras y derivados	SI	Azo y derivados	SI		
Mostaza y derivados		Maíz y derivados		Tartrazina			
Granos de sésamo y derivados	SI	Cacao y derivados	SI	Ácido sórbico	SI		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		Vegetales y derivados		Nucleótidos			
Crustaceos y derivados	SI	Legumbres y derivados	SI	Hidrolizado proteínas vegetales	SI		
Pescado y derivados							
Moluscos y derivados	SI		SI		SI		
Aditivos							
LA ESPECIE		EL ORIGEN		EL PRODUCTO			
							