

BOGAVANTE



DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

Perlas de Bogavante. Producto transformado a base de bogavante. Pasteurizado.

PRESENTACIÓN

Tarro de cristal de 50 gramos.

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de bogavante (*Homarus americanus*) y otros ingredientes, micronizado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto formado por bolitas de unos 2 mm, de textura cremosa y coloración coral brillante. Desarrollado a partir de bogavante, lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA (orden decreciente)

Bogavante 70% (**crustáceos**) [Bogavante (*Homarus americanus*) capturado en Atlántico Noroeste FAO 21]

Agua

Sal

Aceite refinado de girasol

Almidón modificado de maíz

Acidulante (ácido cítrico)

Colorante (extracto de pimentón)

Zumo de limón

Aroma (crustáceos)

Especias

Estabilizante (goma xantana)

CONTIENE CRUSTÁCEOS. SIN GLUTEN. PUEDE CONTE-NER TRAZAS DE PESCADOS Y/O MOLUSCOS.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 20190526148 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

Valor calórico	310 kJ / 74 kcal
Grasas	4,8 g
de las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	6,3 g
de los cuales azúcares	<0,05 g
Proteínas	1,5 g
Sal	2,86 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Rango	Legislación aplicable			
Rcto. de aerobios mesófilos	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	Orden 2 agosto 1991			
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc/g	Orden 2 agosto 1991			
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Orden 2 agosto 1991			
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15/11/05			
рН	≤ 4.4	-			

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto, consumir en 10 días.

CONSERVACIÓN

En refrigeración entre $+2^{\circ}$ C y + 8° C. No congelar.

SUGERENCIAS DE USO

Sushi, pescados, pastas y ensaladas.

ETIQUETADO

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

PRODUCTO NO IRRADIADO. LIBRE DE OGM.

LOGÍSTICA											
EAN 13	DUN14	PESO NETO	PESO BRUTO			UNID./	VÍA TERRESTRE		MEDIDAS		
		UNIDAD	UNIDAD	CAJA	PALET	CAJA	CAJAS / PALET	CAPA / PALET	CAJAS / CAPA	CAJA	PALET
8437012580718	18437012580715	50 g	144 g	1,73 kg	887 kg	12	504	14	36	18,9 x 12,4 x 9,7 cm	80 x 120 x 155 cm