

# **BOGAVANTE**



#### **DENOMINACIÓN DE PRODUCTO**

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

#### **PRESENTACIÓN**

Dosificador plástico de 270 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 <sup>5</sup> ufc/g | Orden 2 agosto 1991  |  |  |  |
| Enterobacterias             | < 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g | Orden 2 agosto 1991  |  |  |  |
| Salmonella spp.             | Ausencia/25 g               | Orden 2 agosto 1991  |  |  |  |
| Listeria monocytogenes      | Ausencia/25 g               | Reglamento (CE)<br>nº 2073/2005 de la<br>Comisión de<br>15/11/05 |  |  |  |
| рН                          | ≤ 4.4                       | -  |  |  |  |

#### **VIDA ÚTIL**

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

#### **CONSERVACIÓN**

En refrigeración entre +2° 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<br>NETO | PESO BRUTO |         | UNID./ | VÍA TERRESTRE |                  | MEDIDAS         |                 |                        |                      |
|               |                | UNIDAD       | UNIDAD     | CAJA    | PALET  | CAJA          | CAJAS /<br>PALET | CAPA /<br>PALET | CAJAS /<br>CAPA | CAJA                   | PALET                |
| 8437012580725 | 28437012580729 | 270 g        | 312 g      | 1,94 kg | 640 kg | 6             | 320              | 10              | 32              | 17 x 13,2 x<br>13,5 cm | 80 x 120 x<br>155 cm |