

GAMBERO ARGENTINO CONGELATO A BORDO - L1-L2-L3



DATI DEL PRODUTTORE

NOME COMMERCIALE	CABO VÍRGENES ESPAÑA S.L
SEDE LEGALE	C/ DE LOS TORNEROS 18 C.P 34004 PALENCIA
Telefono:	34979181438
N° RGSEEA :	12.020402 / P

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PRODOTTO	GAMBERO ARGENTINO CONGELATO A BORDO		
MARCA	Cabo Virgenes / Mares del sur / Ríos Gallegos		
INGREDIENTI	Gambero argentino (CROSTACEIS), antiossidanti (metabisolfito di sodio (SOLFITI))		
ALLERGENI	Contiene CROSTACEIS e SOLFITI  		
PAESE DI ORIGINE	Argentina		
NOME SCIENTIFICO	Pleoticus muelleri	ZONA DI PESCA	Zona FAO-41, Atlántico sudoccidental
METODO DI PRODUZIONE	PESCATO	ATTREZZI DA PESCA ESTRATTIVO:	RETI DA TRAINO
CONSERVAZIONE E TRASPORTO	 Prodotto congelato, conservare a -18°C (o inferiore). Una volta scongelato, non congelare di nuovo		
Sistema Di lotto	bbddmmaa (bb: n° de barco, dd: dia, mm: mese, aa: anno) / n° containerr		
Vita utile	36 mesi	Glaseo	0%

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal)	377 kJ / 90 kcal
Grassi:	0.2 g
- acidi grassi saturi:	0.1 g
Carboidrati	0 g
- di cui – zuccheri	0 g
Proteína	22 g
Sale	0.63 g

www.cabovirgenes.es

Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103), Puerto Rawson (Argentina)
Tel.: + 54 0280 4498 221, email: info@cabovirgenes.com

C/ Torneros, 18 (Pol. Ind. San Antolín), 34004 - Palencia (España)
Tel.: +34 979 181 438 - email: info@cabovirgenes.es



CABO VÍRGENES
PRODUCTOS DE MAR

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisico chimico	
Parametri	Limiti di accettazione	Parametri	Limiti di accettazione
Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶ ufc / g	Mercurio	≤ 0.5 mg / kg
Enterobacterias	≤ 10 ⁴ ufc / g	Plomo	≤ 0.5 mg / kg
Eschericia coli	No detectado / 25 g	Cadmio	≤ 0.5 mg / kg
Staphylococcus aureus	≤ 10 ² ufc / g	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)	≤ 3.5 pg / g peso fresco
Psicrotrofos	≤ 10 ⁵ ufc / g	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT)	≤ 6.5 pg / g peso fresco
Salmonella	No detectado / 25 g	Suma de PCB28, PCB52, PCB101,	≤ 75 ng / g peso fresco
Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g	Sulfitos	≤ 150 ppm
Vibrio spp	No detectado / 25 g		

Caratteristiche organolettico		DIFETTI MASSIMI AMMESSI	
Parametri	Limiti di accettazione	Parametri	Limiti di accettazione
Colore	Tipico del gambero fresco, rosa e brillante	Pezzi con difetti di desidratazione	Ausencia
Olore	Fresco, nessun odore di ammoniaca o nessun odore	Pezzi con difetti di colorazione	Ausencia
Gusto	Tipico del gambero fresco	Pezzi con melanosí nei segmenti	≤ 2 piezas/kg
Struttura	Fermo ma non duro	parti senza cefalotorace	≤ 1 piezas/kg
		parti con cefalotorace morbido	≤ 1 piezas/kg
		Antenne, zampe, code e residui simili con melanosí	≤ 1 piezas/kg
		Pezzi con melanosí	Ausencia

OGM'S

Certifichiamo che non sappiamo che i nostri fornitori ci forniscono prodotti che contengono organismi geneticamente. Pertanto, ci assicuriamo che la società CABO VIRGENES ESPAÑA S.L. non ti fornirà prodotti geneticamente modificati.

Normativa di riferimento

REGLAMENTO (UE) No1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no1184/2006 y (CE) no1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no104/2000 del Consejo

Reglamento (UE) n ° 16/2012 de la Comisión, de 11 de enero de 2012 , que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n ° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

REGLAMENTO (CE) N o 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) 2021/382 DE LA COMISIÓN de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.o 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria

Reglamento (CE) n ° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Resolución de 24 de mayo de 2019, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE).

Reglamento (UE) n ° 1259/2011 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2011 , por el que se modifica el Reglamento (CE) n ° 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Real Decreto 1808/1991, de 13 de Diciembre de 1991, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

DIRECTIVA 2011/91/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 13 de diciembre de 2011 relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio

Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) N° 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

REGLAMENTO (UE) 2019/1381 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de junio de 2019 sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.o 178/2002, (CE) n.o 1829/2003, (CE) n.o 1831/2003, (CE) n.o 2065/2003, (CE) n.o 1935/2004, (CE) n.o 1331/2008, (CE) n.o 1107/2009 y (UE) 2015/2283, y la Directiva 2001/18/CE

Reglamento (CE) n o 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006 , sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) n ° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011 , sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

REGLAMENTO (UE) 2020/1245 DE LA COMISIÓN de 2 de septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) n o 10/2011 sobre

REGlamento (CE) 1831/2003 DE LA COMISION de 2 de septiembre de 2003 por el que se modifica y corrige el Reglamento (CE) No 1831/2003 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE

www.cabovirgenes.es

Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103), Puerto Rawson (Argentina)
Tel.: + 54 0280 4498 221, email: info@cabovirgenes.com

C/ Torneros, 18 (Pol. Ind. San Antolín), 34004 - Palencia (España)
Tel.: +34 979 181 438 - email: info@cabovirgenes.es



CABO VIRGENES
PRODUCTOS DE MAR

PACKAGING					
Formatos		6x2 kg		10x1 kg	
		Nº piezas / kg			
	Taglia	1	10-20		
		2	21-30		
		3	31-40		
		4	41-60		
		5	61-80		
IMBALLAGGIO PRIMARIO		Base in cartone termoretraibile (custodia), pellicola termoretraibile in plastica e			
IMBALLAGGIO SECONDARIO		Scatola di cartone termoretraibile (scatola principale) (397x317x211) mm -			
DATI LOGISTICI					
Formatos			Nº cajas / palet	Cajas / base	Filas / alturas
10x1 kg			60	6	10
6x2 kg			60	6	10
Tipo di pallet			PalLet europeo (1200 x 800 x 1170 mm)		
PERSONA DI CONTATTO					
RESPONSABILE DELLA QUALITÀ		DIRETTORE COMMERCIALE			



Beatriz Fuertes Fdez
calidad@cabovirgenes.es
+ 34 663 245 147

Félix Vicente Rojo
direccioncomercial@cabovirgenes.es
+ 34 690 830 347



ESEGUITO DA	REVISIONATO DA
RESPONSABILE DELLA QUALITÀ	DIRETTORE COMMERCIALE