Miolo de Gambão-Argentino eviscerado

Marca Seastar®
Produtos do mar
de qualidade selecionada
de origens selecionadas

Nome comercial	Miolo de Gambão-Argentino eviscerado
Espécie	Pleoticus muelleri
Peso líquido (sem vidragem)	4 kg
Apresentação embalagem	10 sacas x 400 kg / Caixa de 5 kg
Água de vidragem	20%
Paletização	6 base x 13 alturas + 8 extra (86 caixas) 430 kg / palete 80 x 120

Origem da matéria prima	Argentina
Elaborado em	Guatemala
Zona de pesca	Atlântico Sudoeste, FAO 41
Método de produção	Capturado
Arte de pesca	redes de arrastar

Apresentação do produto	IQF
Caracteristicas	produto ultracongelado
Conservação	Manter a -18 ºC Consumir antes de 24 hora após a descongelação. Uma vez descongelado não voltar a congelar
Utilização	Descongelar à temperatura de refrigeração. Produto cru, antes de consumir submeter a tratamento térmico adequado
Vida útil	24 meses
População	Consumidores em geral, exceto alérgico a crustáceos e sulfitos

Observações

Código	Tamanho	GTIN
GT317QT120	10-20 p/lb	master 18435217004616
		saca 8435217004619
GT317QT140	20-40 p/lb	master 18435217004623
		saca 8435217004626

Ingredientes **GAMBÃO**, conservante: **METABISSULFITO** de Sódio (E-223)

Alergénios contém crustáceos e sulfitos

Especificações microbiológicas	
Aeróbios mesófilos (30˚C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37˚C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausência

Não contém ou é composto por OGM, nem está sujeito a radiação ionizante. Requisitos legais: Regulamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e suas modificações. RD 418/2015, RD 1334/1999 e suas modificações.

Declaração nutricional	(x100 g)
Energia	374 kJ / 88 kcal
Lípidos	0,6 g
dos quais saturados	0,1 g
Hidratos de carbono	0,7 g
dos quais açúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,55 g

Data de atualização
02/03/22

Iceland Seafood Ibérica, S.A.U. Joan Lluís Vives, 13. Pol. Ind. Can Trias · 08232 Viladecavalls, Barcelona
Tel.: +34 93 733 80 11 · Fax: +34 93 789 20 73 · is@icelandseafood.es · www.icelandseafood.es

Miolo de Gambão-Argentino eviscerado

Marca Seastar®
Produtos do mar
de qualidade selecionada
de origens selecionadas

Nome comercial	Miolo de Gambão-Argentino eviscerado
Espécie	Pleoticus muelleri
Peso líquido (sem vidragem)	4 kg
Apresentação embalagem	5 sacas x 800 kg / Caixa de 5 kg
Água de vidragem	20%
Paletização	6 base x 13 alturas + 8 extra (86 caixas) 430 kg / palete 80 x 120

Origem da matéria prima	Argentina
Elaborado em	Guatemala
Zona de pesca	Atlântico Sudoeste, FAO 41
Método de produção	Capturado
Arte de pesca	redes de arrastar

Apresentação do produto	IQF
Caracteristicas	produto ultracongelado
Conservação	Manter a -18 ºC Consumir antes de 24 hora após a descongelação. Uma vez descongelado não voltar a congelar
Utilização	Descongelar à temperatura de refrigeração. Produto cru, antes de consumir submeter a tratamento térmico adequado
Vida útil	24 meses
População	Consumidores em geral, exceto alérgico a crustáceos e sulfitos

Observações

Código	Tamanho	GTIN
GT317QT420	10-20 p/lb	master 18435217004517 saca 8435217004510
GT317QT440	20-40 p/lb	master 18435217004524 saca 8435217004527

Ingredientes **GAMBÃO**, conservante: **METABISSULFITO** de Sódio (E-223)

Alergénios contém crustáceos e sulfitos

Especificações microbiológicas	
Aeróbios mesófilos (30˚C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37˚C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausência

Não contém ou é composto por OGM, nem está sujeito a radiação ionizante. Requisitos legais: Regulamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e suas modificações. RD 418/2015, RD 1334/1999 e suas modificações.

Declaração nutricional	(x100 g)
Energia	374 kJ / 88 kcal
Lípidos	0,6 g
dos quais saturados	0,1 g
Hidratos de carbono	0,7 g
dos quais açúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,55 g

Data de atualização
02/03/22

Iceland Seafood Ibérica, S.A.U. Joan Lluís Vives, 13. Pol. Ind. Can Trias · 08232 Viladecavalls, Barcelona
Tel.: +34 93 733 80 11 · Fax: +34 93 789 20 73 · is@icelandseafood.es · www.icelandseafood.es