



GOURMET

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CARNE DE CENTOLLO
NOMBRE CIENTÍFICO	Maja squinado
ORÍGEN	
FORMATO	125
CÓDIGO PRODUCTO	CC120

INGREDIENTES

Carne de centollo (Maja Squinado) , y sal .

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESADO

Se cuece el centollo, se limpia, se extrae la carne y se envasa en latas. Consumir en el momento, máximo un 1 día una vez abierto.

PESO UNIDAD (gr) (NETO/ESCURRIDO)	Nº PIEZAS/ENVASE	CADUCIDAD
145gr/80gr		4 años

EMBALAJE	ENVASADO	ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE
Caja de cartón 12 unidades /caja	Lata de conserva	Lugar fresco y seco	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Valor energético	328Kj/78Kcal
	Grasas	1,5 g
	Grasas saturadas	0,33 g
	Hidratos de carbono	0,3 g
	Azucares	0,3 g
	Proteínas	15,7 g
	Sal	1,3 g

INFORMACIÓN ALÉRGICOS (Según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008 de 18 de julio)

Mariscos