

BOGAVANTE CANADIENSE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Bogavante Canadiense congelado	Nombre científico: Homarus Americanus
Ingredientes: Bogavante.	Alérgenos: Crustáceos.
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Nasas y trampas. (FPO)
País de origen: Canadá	Zona de captura: FAO-21 Atlántico Noreste.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 83.7 Kcal.	Proteínas: 16.78g.	Omega 3: 0.15grs	Glucidos: 0.1grs
Grasas: 0,6 g.	Carbohidratos: 5.88grs	Sodio: 161 mgrs	Glaseo: 0%

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Azulado.	Olor: Típico del bogavante fresco, sin mal olor.
Forma: Forma natural del bogavante, curvatura natural	Sabor: Delicado, característico del bogavante
Textura: Firme pero sin ser dura, típica del bogavante de aguas profundas.	

Especificaciones microbiológicas

Listeria monocytogenes:	Ausente/25g	Staphylococcus aureus:	<100 cfu/g
E. coli:	<10	Salmonella – Shigella:	Ausente/25g

Formatos

5 kg

Tallas (g/pz)

450-500; 500-550; 550-600

Packing

Envase primario: Caja de cartón.
Envase secundario (Master): Caja de cartón corrugado de apertura superior.

Paletización

80 Cajas.