

GAMBA ROJA: "GAMBA DE PALAMÓS"	
Especie	<i>Aristeus Ananteatus</i> <ul style="list-style-type: none"> • Familia: <i>Aristeidae</i> • Orden: <i>Dendrobranchiata</i>
Piezas/Kg	<ul style="list-style-type: none"> • Gamba extra: 19-32 • Gamba grande: 33-55 • Gamba mediana: 56-70
Origen	
Información nutricional	
Humedad	73.3 %
Cenizas	5.20 %
Proteínas	17.1 %
Hidratos de carbono	1.1 %
Azúcares	1.1 %
Almidón	0.0 %
Grasas	3.3 %
Ácidos grasos saturados	0.95 %
Fibra alimentaria	3.56 %
Colesterol	57 mg/100g
Omega 3	760 mg/100g
Fósforo	3200 mg/kg
Hierro	28 mg/kg
Selenio	1.5 mg/kg
Vitamina D	< 1ui/g
Vitamina B12	< 0.025 mg/kg
Propietats nutricionals	
Proteínas/Vitaminas/Sales minerales/ grasas	
Característiques organolèptiques o sensorial	
Aspecto i color	<ul style="list-style-type: none"> • Ha de presentar un aspecte net, amb la pell humida i brillant. Entera. • El color és vermell intens. • Els ulls són brillants i salits. • La textura de la carn és ferma i elàstica. Es separa amb facilitat de la pell.
Olor	<ul style="list-style-type: none"> • Manifesta un agradable olor a mar.
Sabor	<ul style="list-style-type: none"> • Té una carn exquisita, de suau sabor a mar.
Otros	<ul style="list-style-type: none"> • Ausència de matèries estranyes
Operacions	
Captura, classificació, neteja, estiba, venda, etiquetatge, distribució	
Límits microbiològics	
<ul style="list-style-type: none"> • Aeròbics mesòfils: 10⁶ ufc/g • Enterobacteries: 10³ ufc/g • Salmonel·la/ Shigella: Ausència/25g 	
Informació al·lèrgica	
Envasado y presentación	
Conservación y almacenaje	
La temperatura de almacenaje debe ser la de fusión del hielo. La conservación ha de realizarse siguiendo las buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío.	
Vida útil	
Transport	
Se realizará con transporte refrigerado que garantice el mantenimiento de la cadena de frío. El transporte debe permitir la llegada del producto al punto de venta, en un período inferior a 48h.	