

FICHA TÉCNICA:



**CIGALA CONGELADA**

AUTORIZACIÓN SANITARIA

ES  
12.05687/SS  
CE

**DONIBANE FISH**



•••  
Editado: Álvaro Begiristain  
Cargo: Director Técnico Veterinario  
Labocal Consultores S.L.  
info@labocal.com  
Fecha: 26-08-08

•••  
REVISADO / APROBADO  
Nombre: Iker Oyarzabal  
Cargo: Rble. Calidad  
Donibane Fish S.A.  
bacalao@donibanefish.com  
Fecha: 26-08-08

SELLO DE EMPRESA

**DONIBANE FISH, S.A.**  
**P.P.**



## Ingredientes

Cigala (*Nephrops Norvegicus*) y aditivo E-223.



## Sistema de conservación, presentación al cliente y sistema de distribución

Sist. de conservación: congelación (a -18°C)

Presentación al cliente: caja de poliexp. íntegra y cerrada – paletizado

Formato: peso neto de 1,5 kgr.

Sistema de distribución: vehículo limpio del cliente o empresa subcontratada – Tª: <-18°C

Caducidad: 1 año (dentro del envase suministrado y a -18°C)



## Datos de etiquetado

- Nombre de la empresa
- Nº R.G.S.A
- Nombre del producto
- Procedencia
- Ingredientes
- Datos de conservación
- Nº de lote
- Fecha de consumo preferente
- Peso neto



## Uso esperado

Orientado al público en general. La única limitación de uso es para el personal alérgico al marisco y productos derivados.

No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE. No hay posibilidad de contaminación cruzada porque no hay presencia de otros alérgenos ni trazas de los mismos.



## Datos nutricionales

- Calorías: 35,3 kcal/100 g
- Proteínas: 7,64 g/100 g
- Fósforo: 98,4 mg/100 g
- Potasio: 146,7 mg/100 g
- Calcio: 83,6 mg/100 g



## Criterios de seguridad de nuestros productos

- Reglamentos CE nº2073/2005, 2074/2005, 1881/2006, 629/2008
- Organolépticos: aspecto y olor propios, sabor/gusto salado, consistencia firme al tacto, ausencia de alteraciones asociadas a crecimientos de microorganismos halófilos (rojo, empolvado,...) o otras indeseables.
- Microbiológicos: Aerobios mesófilos: 105 u.f.c./g; Enterobacterias: 102 u.f.c./g; Salmonella-Shigella: Aus./25 g.
- Químicos: Metales pesados: Plomo (Pb): 0,3 mg/kg – ppm; Cadmio (Cd): 0,05 mg/kg – ppm; Mercurio (Hg): 0,5 mg/kg – ppm.  
Cantidad de ClNa: <3%;  
Extracto seco: 50% min.;  
NBVT: 35 mg./100 g. máx.
- Parasitarios: Ausencia de anisákidos o tasas bajas de parasitación
- Físicos: Ausencia de cuerpos extraños (cristales, metales, plásticos o otros impropios).



## Origen de los productos

Escocia, Irlanda, Islandia, Islas Faroe, Noruega, ...



## Características de la especie

La cigala (*Nephrops norvegicus*), es un crustáceo decápodo de la familia Nephropidae. Se trata de una especie comestible muy apreciada por su sabor. Se encuentra a lo largo de toda la costa de Atlántico, desde Cabo Norte hasta Marruecos, así como en el Mediterráneo y el Adriático. Cuanto más frías son las aguas en las que viven, más exquisito es su sabor.

Posee un cuerpo y abdomen alargados, estrechos y de mayor robustez que el resto de especies de la familia.

El primer par de patas torácicas es largo, con largas pinzas ligeramente desiguales. Segundo y tercer par también con pinzas. Segmento abdominal terminado en una punta a cada lado. Ojos de córnea negra y muy hinchada, de aspecto arriñonado. Rostro con dos carenas o crestas longitudinales; otras carenas en el caparazón y las pinzas. Color rosáceo. Talla: 30 cm como máximo.



## Descripción

Se pesca la cigala de forma tradicional e inmediatamente se ultracongela individualmente (I.Q.F.) manteniendo así intactas todas las propiedades del producto.

Debe conservarse en frío, a -18°C, temperatura a la que ha de mantenerse para almacenaje en cámaras, tiendas, restaurantes y casas particulares, hasta el momento en el que vaya a procesarse o consumirse. Esta presentación hace que se pueda conservar en un congelador durante un largo periodo de tiempo

Las distintas tallas existentes son:

000 — 1/5 piezas/kg

00 — 6/7 piezas/kg

0 — 8/10 piezas/kg

1 — 11/15 piezas/kg

2 — 16/20 piezas/kg

3 — 21/25 piezas/kg

4 — 26/+ piezas/kg

[www.donibanefish.com](http://www.donibanefish.com)