ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA CARPACCIO DE GAMBA ROJA (10 x 75 g)**	Código de producto: 1112
		Fecha: 01/09/2026
		Página 1 de 3

Producto: Carpaccio de gamba roja
Nombre científico: *Aristeus varidens*
Descripción del producto: Preparación en láminas muy finas al estilo carpaccio de gamba cruda

Ingredientes: Gamba alistada (*Aristeus varidens*) y antioxidantes E450, E330, E331, E223 (**sulfitos)**
Origen: Marruecos.
Información alérgenos: Contiene crustáceos y sulfitos.

Características organolépticas:

- **Color:** Traslúcido con tonos rosados.
- **Olor:** Fresco, con notas marinas sutiles.
- **Sabor:** Dulce y suave, con un ligero sabor a marisco y un toque de frescura.
- **Textura:** Firme pero tierna.

Manipulación y/o procesamiento: Se elabora, se envasa al vacío, precinta y congela a -18ºC.

Formato del producto:

- Estuches de 10 unidades de carpaccio de 75 g
- Formato redondo o rectangular





Características microbiológicas y fisicoquímicas:

De acuerdo con la legislación vigente relativa a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: *Reglamento (CE) 2073/2005.*

ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA CARPACCIO DE GAMBA ROJA (10 x 75 g)**	Código de producto: 1112 Fecha: 01/09/2026 Página 2 de 3

Información sobre alérgenos:

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS				
ALÉRGENOS	**INCORPORADOS DIRECTAMENTE COMO INGREDIENTE**		PRESENTES EN EL OBRADOR	
	SÍ	**NO**	SÍ	NO
Cereales que contienen gluten		X	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		X	
Huevo y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	X	
Soja y productos a base de soja		X	X	
Leche y sus derivados		X	X	
Frutos secos de cáscara		X	X	
Apio y sus productos derivados		X	X	
Mostaza y sus productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/L en términos de SO_2 total	X		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X	X	

Embalaje/ Almacenamiento:

Embalaje: Envasados al vacío
Caja: Porex o cartón
Información de la etiqueta: Nombre, peso neto, código, lote, origen, método producción y fecha de consumo preferente.

Almacenamiento: Producto congelado. Mantener a -18ºC. Transporte congelado.
Fecha de consumo preferente: Producto congelado. Descongelado para su elaboración y vuelto a congelar.
Aunque los estudios muestran que la vida útil puede alcanzar hasta 18 meses, recomendamos, para garantizar sus mejores cualidades organolépticas, que el consumo preferente de este producto no supere los 12 meses desde la fecha de producción.

Datos Nutricionales (por 100 g):

- Valor energético (kJ): 373
- Valor energético (kcal): 88
- Grasas (g): 1,8
  - de las cuales saturadas: 0,3
- Hidratos de carbono (g): 0,0
- de los cuales azúcares: 0,0
- Proteínas (g): 18
- Sal (g): 0,76

Fuente: Proveedor

Uso previsto: Producto congelado. No volver a congelar una vez descongelado. Puede consumirse en crudo.
Ideal como entrante.
Cortar en raciones y colocar directamente en un plato sin necesidad de descongelar previamente. Dejar reposar unos minutos. Aliñar al gusto y consumir inmediatamente.

Observaciones: Los productos no contienen materias primas de origen genéticamente modificado, en conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y el Reglamento (CE) n.º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.