

Documento N°:
EXP-GCi-CL-IT-011

Data di Emissione
01/10/2025

Prodotto
Gamberoni Surgelati

Revisione
01

Gamberoni IQF

Gamberone Cileno Cotto, Sgusciato a Mano (IQF)

Specie: Pleuroncodes Monodon / Cervimunida Johni

Descrizione del Prodotto

Gamberoni (Pleuroncodes Monodon / Cervimunida Johni) pescati in modo sostenibile, selezionati per calibro, cotti, sgusciati a mano e surgelati individualmente (IQF). Una glassatura protettiva preserva la qualità e il sapore del prodotto. È un prodotto di alta gamma per i canali HORECA e retail.

Caratteristiche e Specifiche

Formato:	Cotto, sgusciato a mano, surgelato IQF
Colore:	Bianco con striature rosse
Calibro (pezzi/libbra):	70-120 e 100-200
Stagionalità:	Marzo-Agosto, Ottobre-Dicembre
Additivi (Solfiti):	Conforme Reg. (CE) 1333/2008
Metalli Pesanti:	Conforme Reg. (CE) 1881/2006

Imballaggio e Logistica

Imballaggio Primario:	Sacchi in polietilene
Imballaggio Secondario:	Cartoni master
Conservazione:	Mantenere a -18°C o inferiore
Shelf Life:	24 mesi

Specifiche Microbiologiche

Carica Microbica Totale:	< 100.000 ufc/g
E. Coli:	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g
Salmonella:	Assente in 25g
Listeria m.:	Assente in 25g

Informazioni Nutrizionali

Per porzione da 100g:

Calorie:	116
Grassi Totali:	1g (1% V.Q.*)
Colesterolo:	30mg (10% V.Q.*)
Sodio:	338mg (14% V.Q.*)
Proteine:	26g

* I valori percentuali giornalieri sono basati su una dieta da 2000 calorie.

Informazioni Generali

Allergeni:	Crostacei, Solfiti.
OGM:	Il prodotto è 100% OGM free.
Utilizzo:	Ristorazione e Dettaglio

Certificazioni



HACCP



MSC

PACIFICO AUSTRALE TRADE

Via Sebastiano Caboto 7a, 20094, Milano (MI), Italia

info@pacificoaustrale.it | www.pacificoaustrale.it

Documento N°:
EXP-GCb-CL-IT-011

Data di Emissione
01/10/2025

Prodotto
Gamberoni Surgelati

Revisione
01

Gamberoni Blocco

Gamberone Cileno Intero, Blocco Congelato

Specie: Pleuroncodes Monodon / Cervimunida Johni

Descrizione del Prodotto

I gamberoni sono un crostaceo bentonico che si trova in substrati fangosi e rocciosi a profondità tra 150 e 500 metri e possono raggiungere una lunghezza tra 7 e 12 cm e fino a 40 grammi di peso. Abitano le coste cilene e sono una specie selvatica la cui estrazione è regolata da un sistema di quote.

Caratteristiche e Specifiche

Formato:	Cotto o Crudo, blocco congelato
Presentazione:	Intero, con guscio
Colore:	Giallo/Rosso
Calibro (pezzi/libbra):	20-30 e 30-40
Stagionalità:	Marzo-Agosto, Ottobre-Dicembre
Additivi (Solfiti):	Conforme Reg. (CE) 1333/2008
Metalli Pesanti:	Conforme Reg. (CE) 1881/2006

Imballaggio e Logistica

Imballaggio Primario:	Sacchi in polietilene
Imballaggio Secondario:	Cartoni master
Conservazione:	Mantenere a -18°C o inferiore
Shelf Life:	24 mesi

Specifiche Microbiologiche

Carica Microbica Totale:	< 100.000 ufc/g
E. Coli:	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g
Salmonella:	Assente in 25g
Listeria m.:	Assente in 25g

Informazioni Nutrizionali

Per porzione da 100g:

Calorie:	116
Grassi Totali:	1g (1% V.Q.*)
Colesterolo:	30mg (10% V.Q.*)
Sodio:	330mg (14% V.Q.*)
Proteine:	26g

* I valori percentuali giornalieri sono basati su una dieta da 2000 calorie.

Informazioni Generali

Allergeni:	Crostacei, Solfiti.
OGM:	Il prodotto è 100% OGM free.
Utilizzo:	Ristorazione e Dettaglio

Certificazioni



HACCP



MSC

PACIFICO AUSTRALE TRADE

Via Sebastiano Caboto 7a, 20094, Milano (MI), Italia

info@pacificoaustrale.it | www.pacificoaustrale.it