



Sorpreniéndote desde 1963

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COLA LANGOSTINO VANNAMEI CRUDA ECUADOR
MEDIUM 31/35 CONGELADA 10X2

Código de Producto:

000207

Revisión:

01

Fecha de Revisión:

01/07/2021



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI CRUDA ECUADOR MEDIUM 31/35 CONGELADA
Nombre Científico:	PNV <i>Penaeus vannamei</i>
País de Origen:	ECUADOR
Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA
Arte de pesca:	
Zona de captura/cría:	ECUADOR
Marca comercial:	LANGUA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI CRUDA ECUADOR MEDIUM 31/35 CONGELADA 10X2		
Ingredientes:	LANGOSTINO (<i>Penaeus vannamei</i>), CONSERVANTES (SULFITOS, E-223), FOSFATOS(E-450,E-451,E-452)		
Talla:	31/35	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	1,7 KG
Presentación:	IQF	Peso Neto/escurrido CAJA:	17 KG
Vida útil:	24 MESES (desde fecha de congelación)		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto crudo, cocinar totalmente antes de consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alergeno

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:	10
Nº Cajas/base palet:	8
Capas palet:	5
Nº Cajas/palet:	40
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)	27,5 x 15 x 5,8
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)	34,5 x 30 x 32,7

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283018825
EAN 1 master cartón:	18412283018822
EAN 2 master cartón:	



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Trazas	Por 100 g	%iR (*)	
Altramuces			Valor Energético	461 KJ/110 KCAL	6
Apio y derivados			Grasa totales	1.0 g	2
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.5 g	3
Gluten			Hidratos de Carbono	0.0 g	0
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	0.0 g	0
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	24 g	48
Frutos de cáscara			Sal	0.4 g	7
Huevo			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)		
Leche y derivados					
Moluscos					
Mostaza y derivados					
Pescado					

Sésamo		
Soja		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones fisico-químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<0.5 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<0.5 ppm
			MERCURIO	<0.5 ppm
			SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
			SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
			SUMA PCB	<75 ng/g
Sulfitos (CRUDO)				
			Talla: 80 un/kg	150 mg/kg o mg/l
			Talla: 80-120 un/kg	200 mg/kg o mg/l
			Talla: >120 un/kg	300 mg/kg o mg/l
			Resto	150 mg/kg o mg/l

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	<i>Característica del producto</i>	SABOR	<i>Característica del marisco</i>
FORMA	<i>Característica del producto</i>	OLOR	<i>Característica del marisco</i>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
Normativa aplicable:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
Normativa aplicable:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
Normativa aplicable:	Contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios	