



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA
DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA APOLO 10X1

Código de Producto:

001348

Revisión:

00

Fecha de Revisión:

01/07/2022

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA
Nombre Científico:	PNV <i>Penaeus vannamei</i>
Elaborado/envasado en:	ECUADOR
Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA
Arte de pesca:	
Zona de captura/cría:	ECUADOR
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA APOLO 10X1		
Ingredientes:	LANGOSTINO (<i>Penaeus vannamei</i>), SAL Y CONSERVANTES (SULFITOS(E-223), FOSFATOS (E-450,E-451,E-339)		
Talla:	10/30	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	800 GR
Presentación:	EMBOLSADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	8 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:	6
Capas palet:	8
Nº Cajas/palet:	48
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)	23 x 39,3 x 5
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)	43,2 x 30,8 x 21,7

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283070939
EAN 1 master cartón:	18412283070936
EAN 2 master cartón:	



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Trazas	Por 100 g		%iR (*)
Altramuces			Valor Energético	460 KJ/110 KCAL	5
Apio y derivados			Grasa totales	0.8 g	1
Cacahuets			de las cuales saturadas	0.2 g	1
Gluten			Hidratos de Carbono	1.5 g	<1
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	0.5 g	<1
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	24.3 g	49
Frutos de cáscara			Sal	2.8 g	46
Huevo			Yodo	90 µg	60
Leche y derivados			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)		
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)	
			Familia <i>Peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i>	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
<i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes
<i>REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) No396/2005 de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos</i>	
Normativa aplicable:	Etiquetado
<i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006 20 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor</i>	
<i>REG(CE) 432/2012 16 mayo 2012 lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas</i>	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
<i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004 27 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	