

PRODUCTO: LANGOSTINO AUSTRAL ENTERO FACT. (*Pleoticus muelleri*)

1. Denominación de venta: Gambón o Langostino Austral Entero	Código producto: L1 – P101766 L2 – P101493 L3 – P101494
Denominación comercial: Gambón Entero	Nombre científico: <i>Pleoticus muelleri</i>
Arte de pesca: Redes de Arrastre	Capturado en: Atlántico Suroeste FAO 41
Tratamiento: aditivado, Congelado en túneles de aire forzado, encajado.	
2. Marca comercial: CONMAR	
3. Envasado:	Primario: Estuche de cartulina y fondo parafinado de contacto alimentario con lamina de polietileno de baja densidad de contacto alimentario. Secundario: Caja de cartón corrugado
Peso unidad: L1: 10/20 Pz/Kg L2: 21/30 Pz/Kg L3: 31/40 Pz/Kg	Peso neto escurrido: 6x2 Kg
Peso caja: 6x2 kg	Formato caja: 6 Bloques envueltos en lámina de polietileno y envasados en estuches de 2 Kg c/u.
Paletizado: 60 Cajas, 6 base, 10 altura	Tipo de caja: Master cartón corrugado (42,5 x 31,5 x 19,2 cm)
Los envases están fabricados con materiales aptos para uso alimentario. Deben presentar en el momento de la entrega un perfecto estado y ausencia de suciedad. El etiquetado cumple con la legislación vigente.	

4. Ingredientes: (se indican en orden decreciente)
Gambón o Langostino Austral (*Pleoticus muelleri*)
Metabisulfito sódico (E-223)



Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dpto. Calidad	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad

PRODUCTO: LANGOSTINO AUSTRAL ENTERO FACT. (*Pleoticus muelleri*)

5. Valores nutritivos medios:	Por / 100 g	Por porción** (x00 g)	CDO* cada porción (%)
Energía	365 kJ/ 86 kcal	Kjul / kcal	
Grasas	0,5 g		
De las cuales ácidos grasos saturados	0,1 g		
Hidratos de carbono	0,7 g		
De los cuales azúcares	0 g		
Proteínas	20 g		
Sal	0,56 g		

*CDO (Cantidad Diaria Orientativa) = % de una porción de producto con respecto a las necesidades diarias, basado en el valor orientativo de ingestión diaria con un aporte de 2000 kcal (Fuente: CIAA).

**Contiene x porciones.

6. Condiciones de conservación:	Mantener a temperatura inferior a -18°C
7. Modo de empleo. Advertencias por mal uso:	Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir previamente cocinado
8. Periodo de caducidad o consumo preferente.	24 meses a partir de la fecha de envasado
9. Lote:	-

10. Características de calidad:		
CARACTERÍSTICA	ESTANDAR	TOLERANCIA
<i>Características organolépticas:</i>		
Color	Rosado Claro	Característico
Olor	Característico	Olor típico
Sabor	Característico	Característico
Textura	Firme	Firme

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dpto. Calidad	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad

PRODUCTO: LANGOSTINO AUSTRAL ENTERO FACT. (*Pleoticus muelleri*)

Características físico-químicas:

Hg	<0,5 ppm	0,5 ppm
Cd	<0,5 ppm	0,5 ppm
Pb	<0,5 ppm	0,5 ppm
Reglamento CE 1881/2006- Reglamento UE 488/2014		
SO2	<150	<150
REGLAMENTO (DECRETO 4238/68)		

Características microbiológicas:

Aerobios totales	<1.000.000	10.000.000
Enterobacterias	1.000	10.000
Salmonella	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g

Otras características:

Cuerpos extraños	Ausencia	Ausencia
Parásitos	Ausencia	Ausencia
Otras especies	Ausencia	Ausencia

12. Información adicional:

Alérgenos	Crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescados y moluscos.
OGM's	No contiene
Población de destino	Todos los sectores poblacionales, excepto personas alérgicas a los alérgenos declarados.
Otras indicaciones	--

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dpto. Calidad	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad

PRODUCTO: LANGOSTINO AUSTRAL ENTERO FACT. (*Pleoticus muelleri*)

13. Etiquetado: Cumple con la legislación vigente



14. Condiciones de transporte:

Temperatura:	Temperatura inferior a -18°C
Vehículo:	Autorizado para el transporte de alimentos congelados. Estado higiénico correcto.

15. Otros datos:

Empresa productora:	CONSERMAR S.R.L.	EST. Nº OF.: 4351
Dirección:	Héroes de Malvinas 5125 Trelew-Chubut Argentina	
Empresa comercializadora:	MARINE RESOURCES TRADING ESPAÑA S.L.	
Dirección:	Avda. García Barbón, 32, 2º - Oficina 4. 36201 Vigo (Pontevedra)	www.euomrt.com
		R.G.S.E.A.A: 40.061671/PO

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dpto. Calidad	Responsable de Calidad	Responsable de Calidad