

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto:		200102	
		LANGOSTINO COCIDO ORDENADO 40/60 CONGELADO 5X800		Fecha de Revisión:		21/01/2020	
				IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
				Nombre Comercial:		LANGOSTINO COCIDO ORDENADO 40/60 CONGELADO	
				Nombre Científico:		Penaeus vannamei	
				Elaborado/envasado en:		ESPAÑA	
				Método de producción:		DE CRIA EN AGUA SALADA	
				Arte de pesca:			
				Zona de captura/cría:		COLOMBIA/ ECUADOR/ PANAMA/ HONDURAS/ NICARAGUA/ CUBA/ PERU	
				Marca comercial:		APOLO	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO							
Descripción del producto:				LANGOSTINO COCIDO ORDENADO 40/60 CONGELADO 5X800			
Ingredientes:				LANGOSTINO (Penaeus vannamei), SAL Y CONSERVANTES (SULFITOS, E-223)			
Talla:		40/60		Peso Neto/escurrido UNIDAD:		750 GR	
Presentación:		ORDENADO		Peso Neto/escurrido CAJA:		3,75 KG	
Vida útil:		18 MESES					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN							
Modo de conservación:				Conservar a temperatura -18°C			
CONDICIONES DE USO							
Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir a las 48 horas							
Producto cocido, listo para consumo. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.							
ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO							
Nº unidades/caja:		5					
Nº Cajas/base palet:		10					
Capas palet:		7					
Nº Cajas/palet:		70					
*Paletización susceptible a variaciones							
CÓDIGOS EAN							
Unidad:		8412283028596					
EAN 1 master cartón:		18412283028593					
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		
Cacahuetes			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)				
Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico -químicas	
<i>LISTERIA</i>	N5	100 ufc/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.5 ppm
<i>SALMONELLA</i>	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	CADMIO	<0.5 ppm
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 ppm
<i>E.COLI</i>	N5	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
<i>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</i>	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			SUMA PCB	<75 ng/g
<i>AEROBIOS 37°C</i>	N1	10 ufc/cm2	Sulfitos	
<i>ENTEROBACTERIAS FECALES</i>	N1	1 ufc/cm2	Familia <i>Peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i>	Talla: 80 un/kg 135 mg/kg o mg/l
<i>LISTERIA</i>	N1	AUSENCIA		Talla: 80-120 un/kg 180 mg/kg o mg/l
				Talla: >120 un/kg 270 mg/kg o mg/l
			Resto	50 mg/kg o mg/l

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	