



Sorpreniéndote desde 1963

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**LANGOSTINO COCIDO ORDENADO 40/60  
CONGELADO 5X800**

Código de Producto:

200102

Fecha de Revisión:

21/01/2020

**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>Nombre Comercial:</b>	LANGOSTINO COCIDO ORDENADO 40/60 CONGELADO
<b>Nombre Científico:</b>	<i>Penaeus vannamei</i>
<b>Elaborado/envasado en:</b>	ESPAÑA
<b>Método de producción:</b>	DE CRIA EN AGUA SALADA
<b>Arte de pesca:</b>	
<b>Zona de captura/cría:</b>	COLOMBIA/ ECUADOR/ PANAMA/ HONDURAS/ NICARAGUA/ CUBA/ PERU
<b>Marca comercial:</b>	APOLO

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

<b>Descripción del producto:</b>	LANGOSTINO COCIDO ORDENADO 40/60 CONGELADO 5X800		
<b>Ingredientes:</b>	LANGOSTINO ( <i>Penaeus vannamei</i> ), SAL Y CONSERVANTES (SULFITOS, E-223)		
<b>Talla:</b>	40/60	<b>Peso Neto/escurrido UNIDAD:</b>	750 GR
<b>Presentación:</b>	ORDENADO	<b>Peso Neto/escurrido CAJA:</b>	3,75 KG
<b>Vida útil:</b>	18 MESES		

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

<b>Modo de conservación:</b>	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**

<b>Nº unidades/caja:</b>	5	
<b>Nº Cajas/base palet:</b>	10	
<b>Capas palet:</b>	7	
<b>Nº Cajas/palet:</b>	70	
<b>*Paletización susceptible a variaciones</b>		

**CÓDIGOS EAN**

<b>Unidad:</b>	8412283028596
<b>EAN 1 master cartón:</b>	18412283028593
<b>EAN 2 master cartón:</b>	

**ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL**

	Contiene	Trazas	Por 100 g		%IR (*)
<b>Altramuces</b>			Valor Energético	460 KJ/110 KCAL	5
<b>Apio y derivados</b>			Grasa totales	0.8 g	1
<b>Cacahuets</b>			<i>de las cuales saturadas</i>	0.2 g	1
<b>Gluten</b>			Hidratos de Carbono	1.5 g	<1
<b>Crustáceos</b>	X		<i>de los cuales azúcares</i>	0.5 g	<1
<b>Dióxido de azufre y sulfitos</b>	X		Proteínas	24.3 g	49
<b>Frutos de cáscara</b>			Sal	2.8 g	46
<b>Huevo</b>			Yodo	90 µg	60
<b>Leche y derivados</b>					
<b>Moluscos</b>					
<b>Mostaza y derivados</b>					
<b>Pescado</b>					
<b>Sésamo</b>					
<b>Soja</b>					

(\*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 200 Kcal)

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)**

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico-químicas		
<b>LISTERIA</b>	<b>N5</b>	100 ufc/g (durante su vida útil)	<b>PLOMO</b>	<0.5 ppm	
<b>SALMONELLA</b>	<b>N5</b>	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	<b>CADMIO</b>	<0.5 ppm	
Criterio de higiene de los productos			<b>MERCURIO</b>	<0.5 ppm	
<b>E.COLI</b>	<b>N5</b>	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS</b>	<3.5 pg/g	
<b>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</b>	<b>N5</b>	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	<b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b>	<6.5 pg/g	
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			<b>SUMA PCB</b>	<75 ng/g	
<b>AEROBIOS 37°C</b>	<b>N1</b>	10 ufc/cm2	Sulfitos		
<b>ENTEROBACTERIAS FECALES</b>	<b>N1</b>	1 ufc/cm2	<b>Familia Peneidae, solenceridae, Aristeidae</b>	<b>Talla: 80 un/kg</b>	135 mg/kg o mg/l
<b>LISTERIA</b>	<b>N1</b>	AUSENCIA		<b>Talla: 80-120 un/kg</b>	180 mg/kg o mg/l
				<b>Talla: &gt;120 un/kg</b>	270 mg/kg o mg/l
			<b>Resto</b>	50 mg/kg o mg/l	

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)**

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