

<div><div><div>Sorprendiéndote desde 1963</div></div><div><div>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</div><div>COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA COCIDA DESVENADA PREMIUM G (40/60) CONGELADO APOLO 5X1</div></div></div>		<div><div>Código de Producto:</div><div>200969</div></div> <div><div>Revisión:</div><div>00</div></div> <div><div>Fecha de Revisión:</div><div>23/06/2021</div></div>		
	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Nombre Comercial: COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA COCIDA DESVENADA PREMIUM G (40/60) CONGELADO			
	Nombre Científico: PNV 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:		COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA COCIDA DESVENADA PREMIUM G (40/60) CONGELADO APOLO 5X1		
Ingredientes:		LANGOSTINO (Penaeus vannamei), SAL, AZUCAR Y AGUA		
Talla:	40/60 pz/lb 88/132 pz/kg	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	900 GR	
Presentación:	EMBOLSADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	4,5 KG	
Vida útil:	18 MESES			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN				
Modo de conservación:		Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C.		
CONDICIONES DE USO				
Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.				
Producto cocido, listo para consumo. 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:	5			
Nº Cajas/base palet:	9			
Capas palet:	11			
Nº Cajas/palet:	99			
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)	32 x 21 x 2,5			
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)	37,5 x 25,6 x 13,9			
*Paletización susceptible a variaciones				
CÓDIGOS EAN				
Unidad:	8412283059279			
EAN 1 master cartón:	18412283059276			
EAN 2 master cartón:				
ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL				
	Contiene	Puede contener trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	339 KJ/81 KCAL
Apio y derivados			Grasa	0.4 g
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.2 g
Gluten			Hidratos de Carbono	0.9 g
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	0.4 g
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	18.4 g
Frutos de cáscara			Sal	1.0 g
Huevo			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)	
Leche y derivados				
Moluscos				
Mostaza y derivados				
Pescado				
Sésamo				
Soja				

Congelados Apolo, S.L. B-18240638 P.I. Manzana 1 C/ La Paz, 5 18300 Loja (Granada) Tel. 958 322 195

NRS 12.00479/GR 26.10670/GR 40.15162/GR 40.064608/GR

www.mariscosapolo.com

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)				
Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico-químicas	
<i>LISTERIA</i>	<i>N5</i>	100 ufc/g (durante su vida útil)	PLOMO	<0.5 ppm
<i>SALMONELLA</i>	<i>N5</i>	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>	<i>N5</i>	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
<i>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</i>	<i>N5</i>	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>	<i>N1</i>	10 ufc/cm2	Sulfitos (cocido)	
<i>ENTEROBACTERIAS FECALES</i>	<i>N1</i>	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>	<i>N1</i>	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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
COLOR	<i>Característica del producto, con un color rosado</i>		SABOR	<i>Característica del producto</i>
FORMA	<i>Característica del producto</i>		OLOR	<i>Característica del producto</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	