



Sorprendiéndote desde 1963

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA COCIDA
DESVENADA PREMIUM G (40/60) CONGELADO APOL
5X1**

Código de Producto:

200969

Revisión:

00

Fecha de Revisión:

23/06/2021



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA COCIDA DESVENADA PREMIUM G (40/60) CONGELADO
Nombre Científico:	PNV <i>Penaeus vannamei</i>
Elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA
Arte de pesca:	
Zona de captura/cria:	COLOMBIA/ ECUADOR/ PANAMA/ HONDURAS/ NICARAGUA/ CUBA/ PERU
Marca comercial:	APOL

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA COCIDA DESVENADA PREMIUM G (40/60) CONGELADO APOL 5X1
---------------------------	---

Ingredientes:	LANGOSTINO (<i>Penaeus vannamei</i>), 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 (Largo x Anchó x Alto)(cm)	32 x 21 x 2,5
Medidas master (Largo x Anchó x Alto)(cm)	37,5 x 25,6 x 13,9

*Palteización 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				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

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

CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característica del producto, con un color rosado	SABOR	Característica del producto
FORMA	Característica del producto	OLOR	Característica del producto

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