

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto:	001348
	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA APOLO 10X1		Revisión:	00
			Fecha de Revisión:	01/07/2022
	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Nombre Comercial:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA		
	Nombre Científico:	PNV <i>Penaeus vannamei</i>		
	Elaborado/envasado en:	ECUADOR		
	Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA		
	Arte de pesca:			
	Zona de captura/cría:	ECUADOR		
	Marca comercial:	APOLO		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
Descripción del producto:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA APOLO 10X1			
Ingredientes:	LANGOSTINO (<i>Penaeus vannamei</i>), SAL Y ANTIOXIDANTE(SULFITOS(E-223), ESTABILIZANTE (E-450,E-451,E-339)			
Talla:	10/30	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	800 GR	
Presentación:	EMBOLSADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	8 KG	
Vida útil:	24 MESES (desde fecha de congelación)			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN				
Temperatura igual o inferior a -18°C.				
CONDICIONES DE USO				
Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.				
Producto crudo, cocinar totalmente antes de consumir. 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:	10			
Nº Cajas/base palet:	6			
Capas palet:	8			
Nº Cajas/palet:	48			
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)	23 x 39,3 x 5			
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)	43,2 x 30,8 x 21,7			
*Paletización susceptible a variaciones				
CÓDIGOS EAN				
Unidad:	8412283070939			
EAN 1 master cartón:	18412283070936			
EAN 2 master cartón:				
ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL				
	Contiene	Trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	460 KJ/110 KCAL
Apio y derivados			Grasa totales	0.8 g
Cacahuets			de las cuales saturadas	0.2 g
Gluten			Hidratos de Carbono	1.5 g
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	0.5 g
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	24.3 g
Frutos de cáscara			Sal	2.8 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)				
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones fisico-químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<0.5 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<0.5 ppm
			MERCURIO	<0.5 ppm
			SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
			SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
			SUMA PCB	<75 ng/g
			Sulfitos (CRUDO)	
			Familia <i>Peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i>	Talla: 80 un/kg 150 mg/kg o mg/l
				Talla: 80-120 un/kg 200 mg/kg o mg/l
				Talla: >120 un/kg 300 mg/kg o mg/l
			Resto	150 mg/kg o mg/l

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	Característica del producto	SABOR	Característica del marisco
FORMA	Característica del producto	OLOR	Característica del marisco

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:	Seguridad alimentaria
REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislacion alimentaria para seguridad alimentaria	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios	
REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal	
REGLAMENTO (CE) No396/2005 de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos	
Normativa aplicable:	Etiquetado
REGLAMENTO (CE) 1924/2006 20 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos	
REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor	
REG(CE) 432/2012 16 mayo 2012 lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
REGLAMENTO (CE) 1935/2004 27 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	
REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos	