

**FRIGORIFICO Y OFICINAS:**

Poligono Industrial "El Condado"
Ctra. Linares-Orcera Km 50
C/ Castellar Nº 2
23250 Santisteban del Puerto (Jaen)
Telf: 953 - 40.15.93 Fax: 953 - 40.27.79
E-mail: info@mariscoscastellar.es

COCEDERO:

Hermanos Machado S/N
23260 Castellar (Jaen) España
Telf: 953 - 46.04.38 Fax: 953 - 46.01.73
E-mail: calidad@mariscoscastellar.es
Web: www.mariscoscastellar.es

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO:	LANGOSTINO CRUDO 24/32 p/c
FORMATO:	Caja 12 unidades
MARCA:	CASTELLAR
ENVASADOR:	Nº AUT. U.E: 143 y 51
N.R.S.	12.015163/J

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

LANGOSTINO CRUDO CASTELLAR 24/32 p/c

Langostino crudo ultracongelado. Criado en Ecuador. Presentado en cajas de cartón de 700 g. con tapa, caja master con 12 unidades.

Especie: Litopenaeus vannamei.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Parámetro	Especificación (tolerancia)
Uniformidad de tamaño	Índice máximo uniformidad 1,4
Piezas / caja	24-32 piezas/caja.
Caja de 700 gr.	Peso Neto Escurrido 700 gr.
Descabezados	Máximo 2 % del peso
Roturas	Máximo 2 % del peso
Mudas / Caparazón blando	Máximo 2 % del peso
Manchas de melanosis	0 %
Necrosis	Máximo 2 % del peso
Según norma interna de calidad no se admite + de 4 % del total de estos defectos	
Oxidación	0%.
Deshidratación	0%
Presencia de materias extrañas que no provengan del langostino	0%
Los lotes cumplirán los controles estadísticos especificados en norma general para el control del contenido efectivo para los productos alimenticios envasados RD723/1988	Control de contenido según plan de muestreo que recoge dicha norma. Variación aceptada 15 gr. en 1 envase dependiendo del tamaño del lote fabricado. De 100 a 500 uds aceptarán de 1 a 4 uds De 501 a 3.200 uds aceptarán de 2 a 6 uds De 3.201 a más uds. Aceptarán de 3 a 8 uds
Sulfitos	Máximo 150 p.p.m.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Especificación (tolerancia)
Aerobios Totales	10^5 colonias/gr.
Salmonella	Ausencia / 25 gr.
Listeria	Ausencia / 25 gr.
E. Coli	Ausencia / 1 gr.
Stafilococcus coagulasa +	Ausencia / 1 gr.
Entero Bacterias	10^2 colonias/gr.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parámetro	Especificación (tolerancia)

2. ENVASADO, CARACTERÍSTICAS DEL CONTINENTE (ETIQUETA, FILM, ETC).

2.1 EMBALAJE

Caja de cartón ondulado de 3 capas, hidrófugo. Dimensiones: largo 36 cm, ancho 28 cm. y alto 27 cm.

2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA

Material (papel, plástico,...): **Film de polipropileno, blanco mate, orientación biaxial, tratamiento barniz**

Gramaje: 79 g/m²

Características de impresión: **Impresión a diversos colores azul, rojo y negro. Impresión termodinámica.**

2.3 PESO NETO Y DIMENSIONES DEL ENVASE VACÍO:

Peso Neto 35 grs. Largo 27 cm, ancho 17.5 cm. y altura 4 cm.

2.4 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE CIERRE UTILIZADO :

Caja de cartón con tapa retractilado con film de plástico.

3. PRODUCTO TERMINADO

3.1 INGREDIENTES/ MATERIAS PRIMAS

Langostino crudo, agua, sal, antioxidante Metabisulfito Sódico (E-223). Alergenos: Contiene crustáceos y sulfitos.

3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICOS:

Parámetros aceptados	Valor nominal	Tolerancias admitidas	Métodos de análisis
Uniformidad de tamaños	10 piezas	Máximo 1.4	Peso/Piezas
Peso Ecurrido	700 grs.	RD723/1988	Anexo 7 RD1334/99
Nivel de Sulfuroso residual en carne	50 grs carne	150 p.p.m	Monier-Williams
Rotos	700 gr.	Máx. 2 %	% en peso
Mudas	700 gr.	Máx. 2 %	% en peso
Melanosis	700 gr.	0 %	% en peso
Necrosis	700 gr.	Máx. 2 %	% en peso

3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Valor Máx. Permitido	Método analítico
Aerobios totales	10 ⁵ colo/gr.	ISO 4833
Salmonella	Ausencia / 25 gr.	ISO 6579
Stafilococcus Coagulasa +	Ausencia / gr.	ISO 6888
E coli	Ausencia / gr.	ISO.16649
Entero bacterias	10 ² ucf/gr.	ISO 7402
Listeria	Ausencia / 25 gr.	ISO 11290

3.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general:

Color: Típico

Olor: Ausencia de olor extraño que presente signos de descomposición o ranciedad

Sabor: Natural, ausencia de germinas, amargo o agrario.

Consistencia / textura: firmé.

3.5 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

El producto se mantiene a una temperatura de -18 °C antes de ser distribuido. En estas condiciones, su vida útil se estima en 18 meses contados a partir de la fecha de envasado.

Conservación: En congelador

- * 1 semana
- ** 1 mes
- *** Varios meses

Modo de empleo y Uso previsto: Al tratarse de producto crudo, se puede preparar de varias formas.

- **Plancha o sartén:** Descongelar totalmente el langostino y escurrir el agua. Recomendamos cocinarlos en plancha o sartén sobre una base de sal gorda. Si no dispone de sal gorda, puede utilizar una base con un poquito de aceite de oliva y aliñar con una pizca de sal. Sabrá que el langostino esta en su punto una vez cambie tanto la cabeza como la cola a un color anaranjado.
- **Cocidos:** Puede cocer el langostino congelado, directamente del congelador. Ponga a hervir un recipiente con abundante agua y una vez el agua comience a hervir, añadir sal. Esperamos que el agua hierva otra vez y ponemos los langostinos en el agua hirviendo y dejamos cocer hasta que el agua hierva otra vez. Retiramos del fuego, escurrimos y pasamos los langostinos por agua muy fría, a ser posible con hielo.
- **Al microondas:** Recomendamos descongelar totalmente el langostino y escurrir el agua. Utilizamos un recipiente para microondas donde ponemos los langostinos descongelados y sazonamos con sal fina y un poquito de ajo en

atentos de remover con la cuchara conforme cambian de color, y asegurarnos así que se cocinan por todas partes igual.

El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general.

3.6 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CADA 100 GR DE PRODUCTO CONTIENEN:

ENERGIA	109,3 kcal.
PROTEINAS	24,1 g.
GRASAS	0,78 g.
HIDRATOS DE CARBONO	1,74 g.
SAL	0,88 g.

3.7 CONTENIDO EFECTIVO:

Errores máximos por defecto tolerados. Según Real Decreto 723/88 de 29 de junio.

CANTIDAD NOMINAL (gramos o mililitros)	% TOLERANCIA
CONTENIDO BRUTO: 915 grs	
CONTENIDO NETO: 700 grs	
CONTENIDO ESCURRIDO (en su caso): 700 grs	1,5 %

4. UNIDAD DE ENTREGA

4.1 UNIDAD

Tipo de envase: CAJA-CARTON CON TAPA

Peso Bruto (gr.): 915

Peso Neto (gr.): 700

Alto (cm.): 4 Largo (cm.): 27 Ancho (cm.): 17.5 Volumen: 1.890 cm³

4.2 EMBALAJE

Caja de cartón ondulado de 3 capas, material hidrófugo.

4.3 PALETIZACIÓN

Tipo de palet (propio, pool,...): **Europeo**

Cajas por capa: **8**

Número de capas: **7**

Total cajas: **56**

Unidades palet: **672**

Altura máx (incluyendo palet): **215 cms**

Peso aprox. (incluyendo palet): **690 kilos**

4.4 CODIGO DE BARRAS Y LOTEADO

COD. BARRAS UNIDAD: 8423719900027

COD. BARRAS PAQUETE: 8423719901024

El lote se compone de una cifra de 5 dígitos invariable que identifica el tipo de producto y otra cifra de 3 dígitos que aumenta una unidad cada vez que se fabrica el mismo producto.

5. TRANSPORTE:

El transporte se realizará en medios adecuados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto a realizar, la inalterabilidad de los productos transportados, evitando toda posible causa de contaminación o rotura de los mismos por el deterioro de sus envases y embalajes.

La temperatura de almacenamiento igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Se admiten ciertas tolerancias de fluctuaciones desde el punto de vista de la legislación comunitaria y nacional, hacia arriba de $3\text{ }^{\circ}\text{C}$, solamente durante el transporte

6. CONTROL DE CALIDAD:

El producto se encuentra sometido a un control de calidad final de acuerdo a las pautas establecidas en la guía de APPCC y al Manual de Calidad establecido