

**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 COCIDO 60/80
FORMATO:	Caja de 12 unidades
MARCA:	CASTELALR
ENVASADOR:	MARISCOS CASTELLAR S.L
RGSEAA	12.0002805/J

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

LANGOSTINO COCIDO 60/80 caja de 12 unidades

Langostino cocido y ultracongelado. Criado en Ecuador. Presentado en cajas poliestireno de 700 g., caja master de 12 unidades

Especie: Litopenaeus vannamei.

Método de producción: de cría.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Parámetro	Especificación (tolerancia)
Uniformidad de tamaño	Índice máximo uniformidad 1,4
Piezas / caja	60 - 80 piezas/caja.
Peso neto 700 g.	Peso Neto Escurreido 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 135 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.
Enterobacterias	10^2 colonias/gr.

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

2.1 EMBALAJE

Caja de cartón ondulado de 3 capas, hidrófugo. Dimensiones: largo 43.5 cm, ancho 31.5 cm. y alto 32.5 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 24 grs. Largo 30.5 cm, ancho 21 cm. y altura 4.5 cm.

2.4 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE CIERRE UTILIZADO :

Caja isoterma de poliestireno expandido, recubierta de film de plástico de polietileno y polipropileno sellado.

3. PRODUCTO TERMINADO

3.1 INGREDIENTES/ MATERIAS PRIMAS

Langostino cocido, sal, antioxidante Metabisulfito Sódico (E-223) y ac. Cítrico (E 330) para ajustar el pH a las condiciones de elaboración establecidas.

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 Escurreido	700 grs.	RD723/1988	Anexo 7 RD1334/99
Nivel de Sulfuroso residual en carne	50 grs carne	135 p.p.m	Monier-Williams
Rotos	700 gr.	Máx. 2 %	% en peso
Mudas	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 anaranjado

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

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

Consistencia / textura: firme.

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

-18°C Hasta fecha de consumo preferente

Modo de empleo y Uso previsto: Al tratarse de producto cocido congelado, el consumo se produce previa descongelación en refrigeración entre 0°C y 5°C del mismo.

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

96 Kcal.

PROTEINAS

21 grs.

GRASAS

15 grs.

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: 1120 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 POLIESTIRENO

Peso Bruto (gr.): 1120

Peso Neto (gr.): 700

Alto (cm.): 4.5 Largo (cm.): 30.5 Ancho (cm.): 21 Volumen: 5.765 cm³

4.2 EMBALAJE

Caja de cartón ondulado de 3 capas, material hidrófugo.

Unidades paquete: 12 Peso Bruto (gr.): 13440 Peso Neto (gr.): 8400

Alto (cm.): 32.5 Largo (cm.): 43.5 Ancho (cm.): 31.5 Volumen: 44.533 cm³

4.3 PALETIZACIÓN

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

Cajas por capa: 6

Número de capas: 6

Total cajas: 36

Unidades palet: 432

Altura máx (incluyendo palet): 218 cms

Peso aprox. (incluyendo palet): 510 kilos

4.4 CODIGO DE BARRAS Y LOTEADO

COD. PRODUCTO.(PARTIDA): 80394

COD. BARRAS UNIDAD: 8423719401227

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°C . Se admiten ciertas tolerancias de fluctuaciones desde el punto de vista de la legislación comunitaria y nacional, hacia arriba de 3°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