



## FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 15-11-2016  
Rev.: 08

PRODUCTO: **TORPEDO DE LANGOSTINO**  
FORMATO: **4 X 1 Kg.**  
CÓDIGO: **3701**

### Descripción del producto:

Plato preparado ultracongelado. Langostino empanado  
Peso neto: 1000 g

### Ingredientes:

50 % de langostino (**crustáceo**) crudo y pelado, Empanado (**gluten**) (Harina de trigo, azúcar, sal, levadura, almidón de trigo y harina de arroz) y estabilizador (E-451).

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM's y no ha sido producido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

### Sistema de mercado e identificación de lotes:

- Lote externo: Fecha de consumo preferente o Lote. Aparece si el producto no ha sido elaborado en nuestras instalaciones
- Lote interno: Ejemplo: 30521-1296: (1296: código producto, 30521: nº correlativo)
- EAN 13: 8412098037011
- EAN 128: (01)18412098037018(15)YYMMDD(10)LOTE  
(YYMMDD: se refiere a la fecha de consumo preferente)

### Otras informaciones de interés:

- Origen: Vietnam
- Método de producción / Zona FAO y Océano: acuicultura

### Características fisicoquímicas:

Determinación	Valor nominal (%)	Tolerancias	Método Análisis
Piezas por envase (pz/Kg)	50 Aprox.	-	Recuento y Pesada
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento
Parásitos	Ausencia	Ausencia	Según legislación

### Características organolépticas:

<b>ASPECTO GENERAL</b>	Congelado: Color característico del rebozado, sin alteraciones manifiestas. Tras fritura: El empanado se torna más brillante, de color más oscuro. No se deshace, mantiene la estructura.
<b>COLOR</b>	Congelado: Rebozado color beige, interior blanco brillante. Tras fritura, el rebozado resulta más brillante, tendiendo hacia dorado, mientras que el interior no varía.
<b>OLOR</b>	Característico a fritura de marisco. Ausencia de olores anormales
<b>SABOR</b>	A marisco. Ausencia de sabores anormales en general.
<b>TEXTURA</b>	Se corresponde con la textura visible del producto.

### Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

La duración de la vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura interior inferior o igual a -18° C.  
Mantener a -18° C. No congelar una vez descongelado.



## FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 15-11-2016  
Rev.: 08

PRODUCTO: **TORPEDO DE LANGOSTINO**  
FORMATO: **4 X 1 Kg.**  
CÓDIGO: **3701**

### Uso destino del producto:

Este producto necesita un tratamiento térmico antes de consumirse. Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias a los siguientes productos:

1. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
2. Cereales que contengan gluten y productos derivados

### Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

**Valor energético** 496 kJ /117 kcal

<b>Grasas</b>	<b>1.5 g</b>
<b>De las cuales saturadas</b>	<b>0,4 g</b>
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>17.8 g</b>
<b>De los cuales azúcares</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>8.1 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0.73 g</b>

### Especificaciones generales:

Ver Anexo

ELABORADO POR	APROBADO POR:
Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria	Director General