

PRODUCTO: LANGOSTINO AUSTRAL - GAMBÓN CONGELADO



ESPECIE	<i>Pleoticus Muelleri</i>	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva. Arte de pesca: Redes de arrastre	
ORIGEN	Pescado en Atlántico Suroeste, Zona FAO 41 (Argentina)	
USO PREVISTO	Distribución – cocinar previo consumo	
VIDA ÚTIL	24 meses tras fecha de congelación	
FORMA DE PRESENTACIÓN	Langostino entero crudo presentado en estuches de 2 kg Congelado a bordo en túnel.	
TAMAÑO / CALIBRE	Calibre 1 - 10/20 Calibre 2 - 20/30 Calibre 3 - 30/40 Calibre 4 - 40/60	Artículo Pesciro: 01343 Artículo Pesciro: 01422 Artículo Pesciro: 01432 Artículo Pesciro: 01505
GLASEO	Sin glaseo	
Peso Neto / Peso Ecurrido	12 Kg (6x2 Kg)	
INGREDIENTES	Langostino austral (crustáceo), antioxidante E-223 (sulfitos).	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Langostino entero congelado a bordo en túnel Color característico de la especie. Tamaño: uniforme según tiraje. Olor y sabor: Característico de la especie. Textura (carne): Firme.	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valor medio por 100 g de porción comestible)	Energía: 406 kJ/ 97 kcal Grasas: 0.9 g -de las cuales saturadas: 0g Hidratos de carbono: 0g -de los cuales azúcares: 0g Proteínas: 22g Sal: 0.77g	

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Sustancia	Presencia / Ausencia
	OMG's	Ausencia
	Aditivos	Antioxidante E-223
	Alérgenos	CRUSTÁCEOS (propia especie), SULFITOS
	Parámetro	Valor Límite
	Plomo	0.5 ppm

 RGS. N° 40.036239/PO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO	Código / Referencia: FT-CO-071
---	---	--

PRODUCTO: LANGOSTINO AUSTRAL - GAMBÓN CONGELADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Cadmio	0.5 ppm
	Mercurio	0.5 ppm
	Sulfitos	150 ppm
	Parámetro	Valor Límite
	Aerobios mesófilos (31°C+/-1°C)	1×10 ⁶ u.f.c./g
	Enterobacteriáceas totales	1×10 ³ u.f.c./g
	Salmonella	Ausencia/25g

PRESENTACIÓN.- ETIQUETADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

MENCIONES DEL ETIQUETADO	Denominación comercial y científica de la especie Modo presentación y/o tratamiento Zona de captura Método de producción Arte de pesca País de origen Ingredientes Peso Neto Número establecimiento autorizado Identificación de la empresa comercializadora Fecha de Congelación Fecha de Consumo Preferente Lote Condiciones de Conservación
ENVASADO No se utilizarán grapas u otro elemento de riesgo en los embalajes.	PRIMARIO: - Estuche 2 kg con lámina plástica interior. 
	SECUNDARIO: Caja Máster - 12 kg
PALETIZADO* Europalet (1200x800mm)	Base: 6 cajas Filas: 9 cajas Palet: 54 cajas (648 kg neto) *Puede hacerse a 60 cajas o por bases de 6 en función necesidades del cliente.

Editado por: Oscar Pérez, Director de Calidad

Última revisión: 21/06/2018


Aprobado por: Francisco Gómez, Director de Compras

Fecha: 21/06/2018

