



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 19/04/2018
Rev.: 00

CÓDIGO 5538

DATOS DEL PRODUCTO

Twister de Langostino 4x1kg. CH

PESO NETO: 1000g

FORMATO: 4 x 1

DESCRIPCIÓN

Plato preparado ultracongelado a base de langostino cubierto de masa crujiente.

Origen: China

Elaborado con *Penaeus vannamei* de cría en China.

DATOS DEL IMPORTADOR

COMPESCA S.A.
C/ Joaquín Salas 6, Mercasantander, 39011 Santander
(Cantabria)-España.

R.S.I:
12.00322/S
12.13400/S
40.16243/S

INGREDIENTES

langostino (65%), pasta [harina de **trigo**, almidón de **trigo**, sal y agua], aceite vegetal de girasol y especias en proporción variable (pimienta, cebolla en polvo, cebollino y cilantro). Puede contener trazas de **pescado** y **soja**.

DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS

OMG: Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con la legislación vigente.

ALÉRGENOS:

- Contiene **crustáceos** y **gluten**.
- Puede contener trazas de **pescado** y **soja**.

TRAZABILIDAD 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).
- GTIN 13: 8412098055381
- GTIN 128: (01) 18412098055388(15) **YYMMDD(10) LOTE**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general	Congelado: Color beige característico de la masa tipo brick, sin alteraciones manifiestas. Forma de cono. Tras fritura: El producto se torna más brillante, de color más oscuro. No se deshace, mantiene la estructura.
Color	Congelado: Cono color beige, interior blanco brillante. Tras fritura, el rebozado resulta más brillante, tendiendo hacia dorado, mientras que el interior no varía.
Olor	Característico a fritura de marisco y a masa tipo brick. Ausencia de olores anormales.
Sabor	A marisco propio del langostino, y sabor propio de la masa tipo brick, con una pizca de sabor a especias. Ausencia de sabores anormales en general.



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 19/04/2018
Rev.: 00

Textura	Se corresponde con la textura visible del producto. La masa es crujiente. Langostino firme y jugoso, no duro, sin apariencias granuladas o arenosas.
---------	--

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS			
Determinación	Valor nominal	Tolerancias	Método Análisis
Piezas/kg	42-46	-	Recuento y pesada
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección

VIDA ÚTIL
24 meses desde la fecha de elaboración (si la temperatura de conservación es igual o inferior a -18°C).

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE
Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C.

MODO DE EMPLEO
Para consumir el producto antes debe someterse a un tratamiento térmico: freír sin descongelar en aceite caliente aproximadamente 4 minutos.

POBLACIÓN DESTINO
Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias (ver declaración de alérgenos).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)	
Valor energético	769 kJ/ 184 kcal
Grasas	2,4 g
De las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	31,3 g
De los cuales azúcares	1,9 g
Proteínas	8,7 g
Sal	1,51 g

OTRAS ESPECIFICACIONES
Ver anexo de ESPECIFICACIONES GENERALES

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