

Descripción:

Nombre en latín: Palinurus Mauritanicus

Nombre comercial: Langosta Mora

Tratamiento Térmico: Crudo

Congelación: Congelado en Tierra a -40 C

Glaseo : 0%

Origen : Mauritania

Método de producción: Pesca Extractiva

Capturado en: Atlático Centro Oriental,FAO 34

Arte de Pesca: Redes de Enmalle

Conservación: <18C

Periodo de validez: 24 Meses después de la Fecha de Envasado con conservación a -18C

Formato :

Langosta se envuelve individualmente en el material retráctil

Envase Primario : Plastico Alimentario

Envase Secundario : Caja De Carton

Tamaños : 200/300 gr, 300/400 gr, 400/600gr, 600/800gr, 800/1200gr, 1200/1500gr, 1500gr/+

Paletizacion : 50 caja/pallet

Ingredientes: Langosta,E223 Metabisulfito de Sodio

Alérgenos: Crustaceos,Sulfitos

Valores nutricionales (100 gr)	
Energía:	91 Kcal
Grasa:	1,3 g
<i>de las cuales saturadas:</i>	0,18 g
Hidratos de Carbono:	1,3 g
<i>de los cuales azúcares:</i>	0 g
Fibras:	0 g
Proteínas:	17,8 g
Sal:	0 g

Criterios microbiológicos (requisitos mínimos):

Aerobios Totales: < 1x 10⁶ / g.

Enterobacterias: < 1x 10³ / g.

Salmonella – Shigella: Ausencia / 25g.

Características producto:

Forma:	Forma típica de la langosta
Olor:	Fresco Libre De Amoniaco o Aromas
Color:	Rosa Típico de la Langosta Mora Fresca
Sabor:	Típico de la Langosta Mora Fresca
Textura:	Firme
Materiales extraños:	Ninguno



















