



EL BUQUE

PESCADOS EL BUQUE S.L.

Ctra Azucarera Intelhorce nº 48,
29004 Málaga, España.

Tlf . nave: 952 24 47 63.

Tlf. Y Fax: 952 24 48 57

CIF / B-92 96 96 25

E-mail: jmanuel@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| <u>PRODUCTO:</u> | <u>COLA LANGOSTINO 36/40</u> |
| <u>FORMATO:</u> | CAJAS 10 UNIDADES X 2KG (1,7 KG NETOS) |
| <u>MARCA:</u> | EL BUQUE |
| <u>Nº AUTORIZACION U.E</u> <u>PRODUCTOR:</u> | 673 / 672 / 5888 / 56 |
| <u>N.R.S. DISTRIBUIDOR:</u> | 40.0015064 /MA |

| | |
|---|---|
| <u>REALIZADO POR :</u> Dña. Carmen Collantes Auditor Externo | <u>REVISADO POR:</u> D. Manuel Ruíz Aragón Administrador |
|---|---|

**PESCADOS EL BUQUE S.L.**

Ctra Azucarera Intelhorce nº 48,
29004 Málaga, España.

Tlf . nave: 952 24 47 63.

Tlf. Y Fax: 952 24 48 57

CIF / B-92 96 96 25

E-mail: jmanuel@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA**COLA LANGOSTINO BUQUE 36/40 10X2****(1,7 KG NETOS)**

1. **DENOMINACION DEL PRODUCTO:** Langostino crudo ultracongelado.

Especie: *Litopenaeus vannamei*

Origen: Criado en Ecuador.

Método de producción: de cría.

Nº Autorización UE productor: 673 / 672 / 5888 / 56.

2. **INGREDIENTES:** Colas de Langostino. Tratadas con metasulfito sódico (E223) dejando un residual en sulfitos menor de 150 ppm. **Alérgenos:** Contiene crustáceos y sulfitos.



3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

- **Caracteres organolépticos:**

Carne de consistencia firme y sabor natural, ausente de georminas, choclo amargo o agrio. El proceso de fabricación del producto conlleva una labor de selección manual de la que deriva una gran uniformidad de tamaño en el producto final (Índice de Uniformidad de Tamaño próximo a 1.4 establecido como parámetro de calidad) y ausencia de defectos excluyentes (roturas, manchas de melanosis).

- **Caracteres nutricionales:**

Valores nutricionales medios aplicables a marisco crudo en gramos por cada 100 gramos: Valor energético 419 KJ/ 100Kcal, grasa (1gr.) de las cuales saturadas (0,5 gr) y proteínas (22 gr).

- **Caracteres microbiológicos:**

El producto cumple la reglamentación técnico sanitaria vigente para los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura, con destino al consumo humano y la relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

- **Tallaje**

Peso medio / Pieza: 11 – 13 gr

Piezas / libra: 36 - 40

Piezas / Kg: 80 – 87



4. PRESENTACION COMERCIAL ENVASADO:

Envase: Caja de cartón con tapa, con peso neto de 1.700 gr. (peso escurrido 1.700 gr.)

Embalaje: Cartón ondulado de tres capas hidrófugo que contiene 10 envases.

Paletización:

- * Cajas de 20 Kg Brutos (17 Kg Netos) :
- Nº Cajas por base: **6**
- Nº de bases por palet (altura): **6**
- Total cajas por palet: **36**
- Total Kg por palet: **720 Kg Brutos (612 Kg Netos)**

5. ETIQUETADO:

Etiqueta individual en cada envase con producto, talla y nombre científico. Zona de pesca, país de origen, peso neto, peso escurrido, importador, lote y aditivos. Fecha de congelación y consumo preferente y condiciones de conservación.

6. 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

- Modo de empleo y Uso previsto:

Preparación para su consumo: Sacar del congelador para ser depositadas en el interior del frigorífico (3-5 °C) durante 24 horas o dejar a temperatura ambiente durante 4-6 horas hasta su completa descongelación. Después de quitar el envase escurrir el agua de glaseo de protección del producto y cocinar al gusto (microondas, parrilla, planta, etc...). Consumir como un producto fresco.

El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general.

7. 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.

8. 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.

9. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:

Nº Autorización UE productor: 673 / 672 / 5888 / 56.

NRGSAEA PESCADOS EL BUQUE S.L.= 40.0015064 /MA.

PESCADOS EL BUQUE S.L. CUENTA CON UN SISTEMA APPCC IMPLANTADO, EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA VIGENTE.