

FICHA TECNICA N°: MP-448
ARTÍCULO: Langostino
vannamei crudo 16/25 (12x0,8)Kg
Congelado

Fecha de creación: 23/02/2022

Última revisión:

V: 01

NOMBRE DE LA EMPRESA:	PESCATRADE S.A.
DIRECCIÓN:	Polígono industrial de Heras parcela 300 Heras (Cantabria)
Nº TELÉFONO: (34) 942 54 46 40 --- FAX: (34) 942 55 98 42 ---E-Mail: info@pescatrade.com	
FABRICADO POR:	VARIOS
ORIGEN:	ECUADOR
Nº REGISTRO SANITARIO	(Autorizado por UE)

Descripción:

- Langostinos crudos enteros congelados de la especie Penaeus vannamei
- Método de producción: De Cría
- Clasificados por tallas (nº de piezas/kg.).
- Origen: Ecuador

Ingredientes: Langostinos, conservador E-223 metabisulfito sódico

Lote	Según productor
Fecha de congelación	DD/MM/AAAA
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Propio de un producto fresco.
Olor	Característico de la especie.
Sabor	Propio de la especie.
Textura	Firme

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS:

Piezas/Estuche	16/25
Piezas/Kg	20/30
Peso Neto	800 g
Sulfitos	150 ppm
Metales pesados (contenido máx. en mg/kg)	(Pb-0,5) (Cd-0,5) (Hg-0,5)
Quemaduras por frío importantes	Ausencia
Temperatura	< -18 °C +/- 3°C

*Cumplirá con la legislación vigente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	<1x10⁶
Enterobacterias (ufc/g)	<1x10³
Salmonela-Shigella (25g)	Ausencia
E. Coli (ufc/g)	<100
Listeria monocytogenes	Ausencia
Vibrio Paraemolitico - ufc/gr	<1x10²
Vibrio Cholerae / 25gr	Ausencia

*Cumplirá con la legislación vigente

*La muestra analizada, se ajusta a la Reglamento (CE) n°2073/2005y sus modificaciones, así como parámetros internos. Se utiliza la norma derogada ORDEN 02/08/91 (pero con validez bibliográfica) para productos de la pesca.

VALORES NUTRICIONALES:

Por 100 gramos de porción comestible	
Energía kJ/kcl	389/93
Grasa total (g)	1,4
De la cuales saturada (g)	0,22
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azucares (g)	0
Proteínas (g)	20,1
Sal (g)	0,36

PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón con 12 estuches (12x0,8)

ETIQUETADO: *Cumplirá con la legislación vigente

- Denominación del producto
- Nombre científico de la especie
- País de cría (Origen)
- Talla
- Peso Neto
- Identificación de alérgenos
- N° de registro sanitario del Productor o si es de países no comunitarios numero de autorización de la CEE.
- Nombre y dirección del productor o importador
- Lote
- Fecha de producción
- Fecha de congelación
- Fecha de consumo preferente
- Forma de conservación
- Leyenda “No congelar de nuevo tras la descongelación”

OBSERVACIONES:

- La fecha de consumo preferente será como máximo de 24 meses desde la fecha de congelación.
- Transporte: En camión o contenedor frigorífico a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$

ALÉRGENOS PRINCIPALES: Lista necesaria para los consumidores sensibles a alimentos o con intolerancia a alguno de ellos

Componente alergénico	Utilizado como ingrediente		Presencia involuntaria	
	SI/NO	Naturaleza del componente	SI	NO
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO		---	---
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	Langostino (ingrediente)		
Huevos y productos a base de huevos	NO		---	---
Pescado y productos a base de pescado	NO		--	---
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		---	---
Soja y productos a base de soja	NO		---	---
Leche y sus derivados	NO		---	---
Frutos de cáscara, es decir, (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces y nueces de Australia y productos derivados.	NO		---	---
Apio y productos derivados	NO		---	---
Mostaza y productos derivados	NO		---	---
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO		---	---
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	SI	Metabisulfito (Conservador)	---	
Altramuces y derivados	NO		---	---
Moluscos y derivados	NO		---	---
O. Genéticamente Modificados (OGM)	NO		---	---

(1) La empresa dispone de un procedimiento de actualización legislativa que garantiza que todos sus productos cumplen con la legislación vigente