

FICHA TECNICA N°: CR-C-4049
ARTÍCULO: Langostinos vannamei
cocidos 60/80 ultracongelados
(4 x 2) kg

1

Fecha de creación: 06/04/2022

Última revisión:

Versión: 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:	GEMAS DEL MAR S.L.
DIRECCIÓN:	Polígono industrial de Heras parcela 300 Heras (Cantabria)
Nº REGISTRO SANITARIO	12.10404/S

Descripción:

- Langostinos enteros de las especies (Penaeus vannamei)
- Método de producción: De cría en (Centroamérica, América del sur, etc.).
- Sometidos a un tratamiento antimelanósico, así como a un tratamiento térmico.

Ingredientes: Langostinos (Penaeus vannamei) (CRUSTÁCEOS), sal, conservador: metabisulfito potásico (SULFITOS),), antioxidante: ácido cítrico

Lote	Nº Aleatorio de 5 cifras más día de año – Ej. 60590-069
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Típico de la especie (rojo claro a rojo intenso)
Olor	A marisco cocido
Sabor	Típico del marisco una vez cocido (ligeramente salado)
Textura	Firme, compacta, carnosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

Temperatura interna	-18°C +/-3°C
Metales pesados (Cd, Hg, Pb) mg/kg	<0.50, <0.50, <0.50
Metabisulfito (SO₂) mg/kg	<135
Número de piezas kilo	60/80 +/-2

*Cumplirá con la legislación vigente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	<1x10⁵
Enterobacterias (ufc/g)	<1x10³
Salmonella – Shigella (25g)	Ausencia
E. Coli (ufc/g)	<100
Stafilococcus Aureus (ufc/g)	<100
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	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.

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En el congelador del frigorífico *** ó **** ** *	Ver fecha de consumo preferente
	1 mes
	5 días
Una vez descongelado no volver a congelar, conservar entre 0 y 4º consumir dentro de los 3 días siguientes	

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 azúcares (g)	0
Proteínas (g)	20,1
Sal (g)	1,1

ETIQUETADO: *Cumplirá con la legislación vigente de etiquetado (caducidad 18 meses).

- Denominación comercial y científica
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Mención “Ultracongelado” o “congelado rápidamente”
- Peso Neto
- Marca de identificación.
- Identificación de la empresa.
- Lista de ingredientes.
- Identificación alérgenos
- Fecha de duración mínima.
- Condiciones de conservación.
- Lote.
- Preparación
- Leyenda “No congelar de nuevo tras la descongelación

PREPARACIÓN:

Descongelar en la parte baja del frigorífico entre 0°C y 4°C y listo para consumir

TRANSPORTE: Vehículo con equipo de frío autónomo a una temperatura máxima de -18°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		---	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	Langostino (ingrediente)		NO
Huevos y productos a base de huevos	NO		---	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO		SI	---
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		---	NO
Soja y productos a base de soja	NO		---	NO
Leche y sus derivados	NO		---	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		---	NO
Apio y productos derivados	NO		---	NO
Mostaza y productos derivados	NO		---	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO		---	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	SI	Metabisulfito (Conservador)	---	NO
Altramuces y derivados	NO		---	NO
Moluscos y derivados	NO		SI	---
O. Genéticamente Modificados (OGM)	NO		---	NO

FICHA LOGÍSTICA Y EMBALAJES

Artículo: Langostino cocido 60/80 (4 X 2) kg				REF. CR-C-4049		
COD:						
Presentación						
Peso Neto	2 kg					
Peso bruto	2,107 Kg					
Cajas por fila	13 (4 X 2)					
Filas por palé	4 (4X2)		Total Cajas Paleta: 208			
Total Peso Neto Palé	416 kg					
Total Peso Bruto con palé	463 Kg					
Altura total Palé	159 cm		Modelo de paleta tipo EUR (80 x 120)			
Códigos						
Código EAN 13 Artículo	SI	8430708280602				
Código EAN 14 Caja	NO					
Código EAN Palé	NO					
Envase y embalaje						
		Material	Dimensiones en mm.			Peso (g)
			Largo	Ancho	Alto	
Estuche/ Tapa	SI	Cartón litografiada	314	235	67	48
Bandeja	SI	Poliestireno (PS)	310	230	87	40
Film Retráctil	SI	Polielofina	--	--	--	6
Bolsa	SI	Polietileno color rosa	28	35	29	13
Caja	NO					
Etiqueta Unidad	SI	Polipropileno	100	50		0,3
Etiqueta Fardo	NO					
Símbolos	e	NO				
	Ecoembes	SI				

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