

PRODUCTO	LANGOSTINO CRUDO																	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	LANGOSTINO CRUDO BUQUE																	
NOMBRE ESPECÍFICO	<i>Litopenaeus vannamei</i>																	
Nº AUT SANITARIA PROVEEDOR	672 PROPEMAR, S.A. * No todos los proveedores de Pescados El Buque SL se encuentran certificados bajo normas GFSI.																	
RGSEAA. DISTRIBUIDOR	12.020179/MA PESCADOS EL BUQUE, S.L. 12.021664/MA CONGELADOS MAR DE AGADIR, S.L.																	
INGREDIENTES	Langostino y metasulfito sódico																	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Según tamaño pieza: 18/24, 30/38, 32/48, 45/55, 55/65																	
ORIGEN	Ecuador																	
ZONA DE CAPTURA	Acuicultura																	
TIPO DE PROCESADO	Acuicultura.																	
CONSERVANTES Y ANTIOXIDANTES	Metasulfito E-223																	
LOTEADO	El lote es una cifra que identifica al producto asignada por el proveedor.																	
ENVASADO/ FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja de cartón con tapa que contiene 12 estuches de 800g brutos y 700g netos. *Paletización: Palet europeo o americano - Nº cajas por base: 8 aprox - Total cajas por palet: 60																	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	El producto debe mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18°C.																	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El transporte se realizará en medios adecuados para mantener la cadena de frío (-18°C), que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga, como en el trayecto, la inalterabilidad del producto, y eviten contaminaciones por deterioro de envases y/o embalajes. Se permiten ciertas fluctuaciones (+3°C), durante el transporte, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional.																	
MODO DE USO	Preferentemente, ha de realizarse la descongelación en equipos frigoríficos, para mantener todas las características organolépticas y microbiológicas del producto sin alterar. Al tratarse de un producto crudo, debe cocinarse totalmente, antes de ser consumido. Una vez descongelado, no volver a congelar. Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten alergia/intolerancia a crustáceos y sulfitos.																	
VIDA ÚTIL/CADUCIDAD	Consumo preferente antes de 24 meses de la fecha de producción.																	
ALÉRGENOS	Contiene: Crustáceos y sulfitos Puede contener trazas de: NO																	
PARÁMETROS DE CALIDAD	<table border="1"> <tr> <td>Deshidratado</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Melanosis</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Blandos</td> <td><5%</td> </tr> <tr> <td>Necrosis</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td>Quebrado</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Hepatopancreas reventado</td> <td><3%</td> </tr> <tr> <td>Cabeza baja</td> <td><4%</td> </tr> <tr> <td>Cabeza roja</td> <td><5%</td> </tr> </table>		Deshidratado	5%	Melanosis	0%	Blandos	<5%	Necrosis	<1%	Quebrado	0%	Hepatopancreas reventado	<3%	Cabeza baja	<4%	Cabeza roja	<5%
Deshidratado	5%																	
Melanosis	0%																	
Blandos	<5%																	
Necrosis	<1%																	
Quebrado	0%																	
Hepatopancreas reventado	<3%																	
Cabeza baja	<4%																	
Cabeza roja	<5%																	
OMG	No contiene																	
NORMATIVA APLICABLE	Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos Reglamento 915/2023 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos (y modificaciones posteriores) Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de h Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio y DIR 200/13/CE sobre el etiquetado de los productos alimenticios																	
Realizado por: Cristina Fernández	Revisado por: Manuel Ruiz	Última revisión: 08/2024																