



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código de Producto:

200412

LANGOSTINO VANNAMEI COCIDO 60/80 SIN ORDENAR
CONGELADO VALERO ALONSO 3X2KG

Revisión:

02

Fecha de Revisión:

01/03/2025

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	LANGOSTINO VANNAMEI COCIDO 60/80 SIN ORDENAR CONGELADO
Nombre Científico:	<i>PNV Penaeus vannamei</i>
Elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA
Arte de pesca:	
Zona de captura/cría:	COLOMBIA/ ECUADOR/ PANAMA/ HONDURAS/ NICARAGUA/ CUBA/ PERU
Marca comercial:	VALERO ALONSO



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	LANGOSTINO VANNAMEI COCIDO 60/80 SIN ORDENAR CONGELADO VALERO ALONSO 3X2KG		
Ingredientes:	LANGOSTINO (<i>Penaeus vannamei</i>), SAL, AZÚCAR Y ANTIOXIDANTE (SULFITOS (E-223))		
Tratamiento:	Producto descongelado en sulfitos, cocido, congelado en salmuera (25% de NaCl y un 5% azúcar) y tunel		
Talla:	60/80 pz/kg	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	1,9 KG
Presentación:	ORDENADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	5,7 KG
Vida útil:	18 MESES		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir antes de 48 horas.

Producto cocido, listo para consumo. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alérgeno

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Envasado	Poliestireno expandido con film retráctil		
Nº unidades/caja:		3	
Nº Cajas/base palet:		10	
Capas palet:		7	
Nº Cajas/palet:		70	
Unidad (LxAxH)(cm)		32,8 x 23,4 x 8	
Master (LxAxH)(cm)		33,7 x 24,3 x 25,2	

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283042530
EAN 1 master cartón:	18412283042537
EAN 2 master cartón:	



ALÉRGENOS

	Contiene		Presente en las instalaciones		Posibilidad de contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y productos derivados		X		X		X
Crustáceos y productos a base de crustaceos	X		X		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X		X
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X		X
Cacahuete y productos a base de cacahuetes		X		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc)		X		X		X
Apio y productos derivados		X		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO2)	X		X		X	

VALORES NUTRICIONALES

Por 100 g		%IR (*)
Valor Energético	460 kJ/110 kcal	5
Grasas	0.8 g	1
de las cuales saturadas	0.2 g	1
Hidratos de Carbono	1.5 g	<1
de los cuales azúcares	0.5 g	<1
Proteínas	24.3 g	49
Sal	2.8 g	46

(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico-químicas	
LISTERIA	N5	100 ufc/g (durante su vida util)	PLOMO	<0.5 mg/kg
SALMONELLA	N5	AUSENCIA / 25 g (durante su vida util)	CADMIO	<0.5 mg/kg
Criterio de higiene de los productos			MERCURIO	<0.5 mg/kg
E.COLI	N5	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	N5	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricacion)	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			SUMA PCB	<75 ng/g
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)	<5 µg/kg
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	Sulfitos (cocido)	
LISTERIA	N1	AUSENCIA	Familia Peneidae, solenceridae, Aristeidae	Talla: 80 un/kg 135 mg/kg o mg/l
				Talla: 80-120 un/kg 180 mg/kg o mg/l
				Talla: >120 un/kg 270 mg/kg o mg/l
			Resto	50 mg/kg o mg/l

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)
Este producto no contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característica del marisco, con un color rosado	SABOR	Característica del marisco
FORMA	Característica del marisco	OLOR	Característica del marisco

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas

REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Normativa aplicable: Seguridad alimentaria

REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria

Normativa aplicable: Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes

REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

REGLAMENTO (CE) 1830/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.

DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios

REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a fármaco en los productos alimenticios de origen animal

REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos

Normativa aplicable: Etiquetado

REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos

REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor

REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas

Normativa aplicable: Materiales y objetos

REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos

REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

REGLAMENTO (UE) 2024/3190 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2024, sobre el uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011 y se deroga el Reglamento (UE) 2018/213.