

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	LANGOSTINO CRUDO 18/24 Piezas/caja ULTRACONGELADO	
MARCA	CASTELLAR	
REFERENCIA:	000669	
PESO NETO ESCURRIDO	700 g	
FORMATO	Caja de 12 unidades	
ENVASADOR:	Nº Autorización UE: 143, 7145	ORIGEN: Ecuador
IMPORTADOR	Mariscos Castellar, S.L.	R.G.S.E.A.A.: 12.0015163/J

INGREDIENTES	
LANGOSTINO y antioxidante E-223 (SULFITOS).	
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos y sulfitos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS			
NOMBRE CIENTÍFICO	Penaeus vannamei (PNV)		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	De cría (Acuicultura)		
PAÍS DE ORIGEN	Ecuador		
TALLAJE	18-24 Piezas / caja		
PESO NETO ESCURRIDO	700 g		
ÍNDICE DE UNIFORMIDAD	Máximo 1,4		
DEFECTOS	Descabezados: Max. 3%		Roturas: Max. 3%
	Caparazón blando: Max. 5 %		Manchas de Melanosis: 0 %
	Necrosis: Max. 4 %		Cabezas naranjas: Max. 5 %
	Oxidación: 0 %		Deshidratación: 0 %
	Cuerpos extraños que no provengan del langostino: 0 %		
NIVEL DE SULFITOS	Máximo 150 ppm.		
METALES PESADOS	Plomo <0,5 mg/kg	Mercurio <0,5 mg/kg	Cadmio <0,5 mg/kg
ANTIBIÓTICOS	Nitrofuranos: Ausencia		Cloranfenicol: Ausencia
VIDA ÚTIL	730 días a partir de la fecha de congelación		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
COLONIAS AEROBIAS TOTALES	10 ⁷ ufc/g
ENTEROBACTERIAS COLIFORMES	10 ⁵ ufc/g
E. COLI	100 ufc/g
STAFHYLOCOCCUS AUREUS	10 ³ ufc/g
SALMONELLA	Ausencia/25g
LISTERIA	Ausencia/25g
VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS	10 ⁴ ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTO	Normal
COLOR	Típico
OLOR	Ausencia de olores extraños
SABOR (una vez cocinado)	Característico

Versión: 1	Fecha de creación: 18/01/2017	Fecha última revisión: 19/02/2025
------------	-------------------------------	-----------------------------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

TEXTURA	Firme
----------------	-------

VALORES NUTRICIONALES / 100 g	
VALOR ENERGÉTICO	457 kJ / 109 kcal
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 g
de los cuales, AZÚCARES	0 g
GRASAS	0,8 g
de las cuales, SATURADAS	0,2 g
PROTEÍNAS	24,1 g
SAL	0,87 g

MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO
Al tratarse de un producto crudo congelado, descongelar en refrigeración entre 0 y 5°C y cocinar al gusto antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.
El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C durante el transporte y en momentos de carga y descarga.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	
FRIGORÍFICO	24 Horas
CONGELADORES *	Una semana
CONGELADORES **	Un mes
CONGELADORES ***	Tres meses
CONGELADORES -18°C	Hasta la fecha de consumo preferente

INFORMACIÓN LOGÍSTICA			
TIPO DE ENVASE	Caja de cartón con tapa recubierta de film de plástico sellado		
MATERIAL DEL ENVASE	Cartón y OPP/PE		
MEDIDAS DE LA UNIDAD	Alto: 3,5 cm	Largo: 28,5 cm	Ancho: 18,5 cm
PESO DE LA UNIDAD	Peso Bruto: 890 g		Peso neto escurrido: 700 g
CÓDIGO BARRAS UNIDAD	8423719900010		
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón (Contiene 12 unidades de venta)		
MEDIDAS DEL PAQUETE	Alto: 22 cm	Largo: 38 cm	Ancho: 29,8 cm
PESO DEL PAQUETE	Peso Bruto: 11240 g		Peso neto escurrido: 8400 g
CÓDIGO BARRAS PAQUETE	8423719901017		
PALETIZACIÓN	Paquetes/capa: 8		Número de capas: 9
	Paquetes/palet: 72		Unidades/palet: 864
	Altura máxima: 220 cm		Peso (con palet): 830 Kg

Versión: 1	Fecha de creación: 18/01/2017	Fecha última revisión: 19/02/2025
------------	-------------------------------	-----------------------------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rglto 1169/2011		
ALÉRGENO	RESPUESTA	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	LANGOSTINO
Huevos y productos a base de huevo	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 (incluida la lactosa)	No	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o 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	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	Si	METABISULFITO SODICO (E-223)
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rglto 1829/2003	
X	No contiene OGM: Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM.
	Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido: Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados.

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO
RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 142/2002, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, RD 1976/2004, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 2023/915, Reglamento (CE) 1333/2008, RD 135/2010, Reglamento (UE) nº 174/2015, RD 890/2011, RD 191/2011, Directiva 2011/91/UE, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1379/2013, Real Decreto de la Secretaria General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Versión: 1	Fecha de creación: 18/01/2017	Fecha última revisión: 19/02/2025
------------	-------------------------------	-----------------------------------