



## LANGOSTINO ALISTADO ENTERO

### Características del producto

Denominación comercial	<i>Alistado</i>	
Formato	<i>Entero</i>	
Nome Científico	<i>Aristeus varidens</i>	
Zona de Captura	<i>Atlántico Sudoriental - FAO 47</i>	
Método Producción	<i>Pesca extractiva</i>	
Arte Pesca	<i>Redes de arrastre</i>	
Origen	<i>Angola</i>	

### Presentación y logística

Tamaño y gramaje	<i>30/38 38/48 48/60 85 up piezas/Kg/ BORDO</i>	Valor energético	<i>90 Kcal / 327 Kj</i>	
Peso neto	<i>C/12x1 12 Kg</i>	Grasas	<i>0,17 g</i>	Acidos grasos saturados <i>0,09 g</i>
Paletización	<i>Variable</i>	Hidratos de carbono	<i>---</i>	Azúcares <i>---</i>
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>	Sodio		
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>	Sal <sup>2</sup>	<i>0,8g</i>	
		Proteínas	<i>22,0 g</i>	

### Composición nutricional<sup>1</sup>

### Criterios microbiológicos<sup>3</sup>

Salmonella	<i>Ausencia en 25 g</i>	Cadmio	<i>0,50 mg/kg</i>
Listeria monocytogenes	<i>Ausencia en 25 g</i>	Mercurio	<i>0,50 mg/kg</i>
Aerobios mesófilos	<i>&lt;1.000.000 ufc/g</i>	Plomo	<i>0,50 mg/kg</i>
Enterobacterias	<i>&lt;1.000 ufc/g</i>		

### Criterios químicos

### Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	<i>Fresco/nulo</i>	<p><i>Contiene crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescado y moluscos.</i></p> <p><i>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.</i></p>
Color	<i>Típico de la especie, sin quemaduras por frío.</i>	
Sabor	<i>Bueno, agradable</i>	
Textura	<i>Firme, elástica</i>	

### Alérgenos/ OMG

### Población destino

<i>Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <a href="http://www.aesan.msc.es">http://www.aesan.msc.es</a></i>	<i>Alistado E-331, E-330, E223, E-450</i>
---	---

### Ingredientes

### Condiciones de almacenamiento y transporte

<i>El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.</i>	<i>24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.</i>
---	--

### Caducidad

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°1881/2006.