

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :19/01/2022

1. REFERENCIA 47205

2. DENOMINACIÓN

COLA LTNO BLANCO COC. Y PDAS EN
SALMUERA

3. MATERIA PRIMA

Langostino blanco.

* NOMBRE CIENTIFICO :*Penaeus vannamei*

* PROCEDENCIA : De cría en Ecuador o Honduras.

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Colas de langostinos pelados, cocidos y conservados en salmuera en un bote de plástico.

Textura firme.

Coloración blanco-naranja, típico de la especie.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 130 - 140 pzs aprox.**

**Escandallo orientativo, sujeto a la propia variabilidad de la materia prima.

Ingredientes: Langostino, azúcar, sal, potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-202, E-211 y metabisulfito sódico, E-223).

5. GLASEO 0%

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos: 10^5 ufc/g

* Enterobacterias/coliformes: 10^3 ufc/g

* Staphylococcus aureus: 10^2 ufc/g

* Salmonella: Ausencia/25 g

* Listeria monocytogenes: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS:

* Metales pesados: 0,50 ppm Pb, 0,50 ppm Cd, 0,50 ppm Hg.

DIOXINAS Y PCBs:

* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco

* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

*Melamina: 2,5 mg/kg

*Analíticas según plan de muestreo interno.

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOTE: 900 g

PESO NETO BOTE: 1600 g aprox. (900 g + 700 g aprox.)

Embalaje primario:

Bote de plástico transparente transparente, apto para uso alimentario, (Ref.Int.:"Bote transparente", 170 x 138 x 118 mm), que contiene el producto en el interior.

Etiqueta marca MARLUA (60 x 120 mm) adherida en el lateral del bote, y una etiqueta blanca pequeña (73 x 55 mm) en la tapa.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER: 5,4 kg (6 x 0,9 kg)

PESO NETO MÁSTER: 9,6 kg aprox. (6 x 1,6 kg)

Embalaje secundario:

6 botes sujetos por una estructura de pórex (Ref.Int.: "X-128", 460 x 312 x 45 mm) y film retractilado que envuelve el conjunto (LDPE).

Paletización:

*Base: 6 bandejas de pórex

*Altura: 6 pisos (máx)

*36 cajas/palet = 216 unidades/palet = 194,4 kg/palet (PNE)

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Elaborado en nuestras instalaciones de El Prat de Llobregat.

Nombre comercial (etiquetado): COLAS DE LANGOSTINO BLANCO COCIDAS Y PELADAS EN SALMUERA.

En cada producción cada producción se ha de verificar: origen, zona de pesca, presencia o no de glaseo, valores nutricionales e ingredientes.

Los ingredientes y origen pueden variar en función de la materia prima. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del producto.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 4.

Temperatura de almacenamiento y transporte: 0-5°C.

Vida útil: 45 días desde fecha de envasado.

Producto de acuicultura criado en Honduras o Ecuador.

Es un alérgeno (crustáceo). Contiene sulfitos. Puede contener trazas de pescado y molusco.

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: escurrir y aliñar al gusto.

Apto para toda la población excepto alérgicos a los crustáceos, sulfitos, pescados y/o moluscos.

Valores nutricionales (valor medio por 100 g de producto)

*Valor energético: 83 kcal - 351 kJ

*Grasas: 0,9 g

*de las cuales saturadas: 0,36 g

*Hidratos de carbono: 0,9 g

*de los cuales azúcares: 0,77 g

*Proteínas: 17,8 g

*Sal: 1,72 g

Los valores nutricionales son orientativos ya que están sujetos a variaciones debidas a la propia variabilidad del propio individuo.