

REF. 27395 COLA GBA.LTNERA PEL.DEVEN. 15/30 20% (6)

NOMBRE CIENTIFICO / NOMBRE COMERCIAL

Pleoticus muelleri

Gambón o langostino austral

**CAPTURA**

Tipo : CAPTURADO

Arte : Redes de arrastre

Zona/ OCEANO ATLÁNTICO SUDOCCIDENTAL

País : España

CARACTERÍSTICAS

Colas de gambón austral, peladas, devenadas, congeladas individualmente, y glaseadas posteriormente.

Coloración blanco nacarado con sus vetas caracterísitcas rojíceas, típicos de la especie.

Textura firme.

Sabor dulzón.

Ausencia de olores desagradables en producto descongelado.

PIEZAS/LIBRA (con glaseo): 15 - 30 pzs aprox.**

PIEZAS/KILOGRAMO (con glaseo): 33 - 66 pzs aprox.**

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

Glaseo 20,00 %

INGREDIENTES

Ingredientes: Gambón, conservadores (E-223 Metabisulfito sódico, E-330, E-331)y sal.

ALERGENOS - RADIACIONES - OGM

Contiene: Crustáceos y productos a base de crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos

Puede contener trazas de: Pescados y productos a base de pescados
Moluscos y productos a base de moluscos

Radiaciones ionizantes: Producto no irradiado

Organismos genéticamente modificados: No contiene OGM

FORMATOPRIMARIO

Tipo Embalaje: Bolsas de plástico, apto para uso alimentario, marca Marlua, (230 x 300 mm), impresas.

Etiqueta transparente (74 x 110 mm) adherida en cada bolsa.

Peso neto escurrido(kg): 0,80 **Peso neto(kg): 1,00**

SECUNDARIO

Tipo Embalaje: Caja máster blanca, de plegado holandés, impresa, marca Marlua, (Ref.Int.: 'Marlua pulpo', 370 x 260 x 185 mm).

Cada caja contiene 6 bolsas de producto congelado en su interior.

Etiqueta blanca (74 x 110 mm) adherida en el lateral de la caja.

Peso neto escurrido(kg): 4,80 **Peso neto(kg): 6,00**

* Etiquetado en francés y español.

Paletización

Cajas: 9 x 9

Total Cajas : 81

Total PN : 486,00

Total PNE : 388,80

EAN 13 : 8420664273954

DUN 14 : 18420664273951

MODO DE CONSERVACION

Temperatura recomendada de almacenamiento : Inferior o igual a -18 °C

MODO DE PREPARACION

Descongelar, lavar y cocinar al gusto.

VIDA UTIL

18 meses desde la fecha de envasado.

NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos: 10^6 ufc/g

* Enterobacterias/coliformes: 10^4 ufc/g

* Escherichia coli: 10 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.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

METALES PESADOS:

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

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS (PFAS) - Contenido máximo (µg/kg peso fresco):

* PFOS: 3,0 µg/kg

* PFOA: 0,70 µg/kg

* PFNA: 1,0 µg/kg

* PFHxS: 1,5 µg/kg

* Suma de sustancias perfluoroalquiladas (PFOS/PFOA/PFNA/PFHxS): 5,0 µg/kg

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS:

*Sulfitos (Especies que pertenezcan a la familia Solenocerae):

- Hasta 80 unidades por kg: <150 mg/kg

Puede variar en función del tamaño de la materia prima. (Reglamento 1333/2008 - Aditivos alimentarios y modificaciones posteriores).

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.

COMENTARIO INTERNO

Elaborado en nuestras instalaciones de El Prat de Llobregat.

Nombre comercial (etiquetaje): COLA DE GAMBÓN AUSTRAL PELADO DEVENADO CONGELADO 15/30 - QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DECORTIQUÉÉ SANS VEINE CONGELÉ 15/30.

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

Se puede elaborar con o sin aditivos, si se elabora con aditivos los ingredientes deben quedar reflejados en el etiquetaje.