



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 15/07/2024
Edición: 1

45569 – LANGOSTINO JUMBO CRUDO ULTRACONGELADO 16/20 -MARINES- 10X1KG

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Langostino jumbo entero crudo ultracongelado 16/20 -MARINES- 1KG	
Denominación comercial: Langostino jumbo	Nombre científico: <i>Penaeus monodon</i>
Arte de pesca: N/A	Producto de acuicultura. De cría en India
Origen: Fuera de la Unión Europea	Código 3-alfa: GIT
FABRICACIÓN	El langostino, procedente de la acuicultura, una vez en las instalaciones, se seleccionan y las piezas correctas, se envasan en fondos de cartón con tapa y se ultracongelan.. El producto así elaborado llega a nuestras instalaciones donde se envasa en cajas de cartón y se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Fondo de cartón con tapa formato 1 kg de peso neto	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 10x1 kg de peso neto.
EAN 13: 8410547975266	EAN 14: 18410547975263
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Langostino jumbo (CRUSTÁCEOS) (<i>Penaeus monodon</i>) y antioxidante (metabisulfito sódico) (SULFITOS)
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos y sulfitos . Puede contener trazas de moluscos y pescado
OGM´s	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 15/07/2024
Edición: 1**45569 – LANGOSTINO JUMBO CRUDO ULTRACONGELADO 16/20 -MARINES- 10X1KG****VALORES NUTRICIONALES**

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	361/85
Grasas (g)	0,8
De las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	19,5
Sal (g)	0,34

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Peso neto sin el glaseado (g)	750	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Glaseo (%)	25	+/-5	ORDEN PRE-3360/2004
Talla (piezas/kg)	16/20	16/20	Visual/Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤150	≤150	Determinación por yodometría

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite máximo
N.º total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³
Coliformes totales / g	<1x10 ³
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 15/07/2024
Edición: 1

45569 – LANGOSTINO JUMBO CRUDO ULTRACONGELADO 16/20 -MARINES- 10X1KG

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Cutícula gris-rojizo con líneas oscuras
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinado
Textura	Firme

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/96, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

FOTOS

