


Nombre comercial: COLA DE LANGOSTINO
 PELADA PRECOCIDA 10x1Kg

Código: PEZ018/25 **Ed. 1** **Fecha:** 02 mayo 2025

Calibre	
Cod. PEZCO	Talla
LAN046	30/40
LAN048	50/60
LAN058	20/30

Declaración de cumplimiento y conformidad	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Revisión</th> <th>Fecha</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>02/05/2025</td> <td>Generación de documento</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Revisión	Fecha	Descripción	1	02/05/2025	Generación de documento			
	Revisión	Fecha	Descripción							
1	02/05/2025	Generación de documento								
Fdo: Gerente										
Nombre científico	Litopenaeus vannamei									
Imagen										
Código FAO	PNV									
Clasificación	Crustáceo marino									
Origen	Ecuador									
Zona de captura/ pesca FAO	FAO- 03 Ecuador									
Arte de pesca	Acuicultura de cría									
Elaborado/envasado en	ECUADOR									
Marca comercial	SUPERBIGOTES									
Ingredientes	Langostino blanco (<i>panaeus vannamei</i> , agua, sal), emulsionante: E-450, E-451 y E-452 y conservante E-223									
Etiquetado	<p>Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 Reglamento Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>Real Decreto 418/2015 de 29 de mayo, por el que regula la primera venta de productos pesqueros.</p> <p>Reglamento (CE) nº 1224/2009 del consejo de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común</p>									

Nombre comercial: COLA DE LANGOSTINO
 PELADA PRECOCIDA 10x1Kg

Código: PEZ018/25 Ed. 1 Fecha: 02 mayo 2025

Calibre	
Cod. PEZCO	Talla
LAN046	30/40
LAN048	50/60
LAN058	20/30

	<p>Reglamento de ejecución (UE) 404/2011 de la comisión, de 8 de abril de 2011, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.</p> <p>Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.</p>																																																							
Composición nutricional (por 100 g)	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético (KJ)</td> <td>293</td> </tr> <tr> <td>Valor energético (Kcal)</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>1,2</td> </tr> </table>		Valor energético (KJ)	293	Valor energético (Kcal)	70	Grasas (g)	0,5	De las cuales saturadas (g)	0	Hidratos de carbono (g)	0	De los cuales azúcares (g)	0	Proteínas (g)	16,0	Sal (g)	1,2																																						
	Valor energético (KJ)	293																																																						
Valor energético (Kcal)	70																																																							
Grasas (g)	0,5																																																							
De las cuales saturadas (g)	0																																																							
Hidratos de carbono (g)	0																																																							
De los cuales azúcares (g)	0																																																							
Proteínas (g)	16,0																																																							
Sal (g)	1,2																																																							
	Fuente: BEDCA (AESAN)																																																							
Características físico-químicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.3-6.8</td> </tr> <tr> <td>a_w</td> <td>>0.97</td> </tr> <tr> <td>Sal (%)</td> <td>1.2</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Estándar	pH	6.3-6.8	a _w	>0.97	Sal (%)	1.2																																														
	Parámetro	Estándar																																																						
pH	6.3-6.8																																																							
a _w	>0.97																																																							
Sal (%)	1.2																																																							
Límites microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Microorganismo</th> <th colspan="2">Plan de muestreo</th> <th colspan="2">Límites</th> <th rowspan="2">Etapa aplicación</th> <th rowspan="2">Método analítico</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia/25 g</td> <td rowspan="7">Producto comercializado durante su vida útil</td> <td>EN/ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Histamina (mg/kg)</td> <td>9</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>HPLC</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia/25 g</td> <td>AFNOR BRD 07/11-12/05</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias 37°C</td> <td>1</td> <td>0</td> <td colspan="2">≤ 100 ufc/g</td> <td>AFNOR 3M 01/06-09/97</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1 ufc/g</td> <td>10 ufc/g</td> <td>ISO TS 16649-3</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100 ufc/g</td> <td>1000 ufc/g</td> <td>ISO 6888-1</td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos totales</td> <td>1</td> <td>0</td> <td colspan="2">< 1.10⁵ ufc/g</td> <td>ISO 4833-1 (a 30°C)</td> </tr> </tbody> </table>		Microorganismo	Plan de muestreo		Límites		Etapa aplicación	Método analítico	n	c	m	M	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25 g		Producto comercializado durante su vida útil	EN/ISO 11290-2	Histamina (mg/kg)	9	2	100	200	HPLC	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25 g		AFNOR BRD 07/11-12/05	Enterobacterias 37°C	1	0	≤ 100 ufc/g		AFNOR 3M 01/06-09/97	<i>E. coli</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	ISO TS 16649-3	<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 6888-1	Aerobios mesófilos totales	1	0	< 1.10 ⁵ ufc/g		ISO 4833-1 (a 30°C)
	Microorganismo	Plan de muestreo		Límites		Etapa aplicación	Método analítico																																																	
n		c	m	M																																																				
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25 g		Producto comercializado durante su vida útil	EN/ISO 11290-2																																																		
Histamina (mg/kg)	9	2	100	200		HPLC																																																		
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25 g			AFNOR BRD 07/11-12/05																																																		
Enterobacterias 37°C	1	0	≤ 100 ufc/g			AFNOR 3M 01/06-09/97																																																		
<i>E. coli</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g		ISO TS 16649-3																																																		
<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g		ISO 6888-1																																																		
Aerobios mesófilos totales	1	0	< 1.10 ⁵ ufc/g			ISO 4833-1 (a 30°C)																																																		

Nombre comercial: COLA DE LANGOSTINO
 PELADA PRECOCIDA 10x1Kg

Código: PEZ018/25 Ed. 1 Fecha: 02 mayo 2025

Calibre	
Cod. PEZCO	Talla
LAN046	30/40
LAN048	50/60
LAN058	20/30

Límites de contaminantes	Contaminante	Plan de muestreo		Límites		Etapa aplicación
		n	c	m	M	
		Melamina	1	0	≤ 2,5 mg/kg	
Mercurio	1	0	≤ 0,5 mg/kg			
Plomo	1	0	≤ 0,5 mg/kg			
Cadmio	1	0	≤ 0,5 mg/kg			
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	1	0	≤ 3,5 µg/g peso fresco			
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	1	0	≤ 6,5 µg/g peso fresco			
Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g)	1	0	≤ 75 ng/g peso fresco			
PFOS	1	0	≤ 3,0 µg/Kg			
PFOA	1	0	≤ 0,7 µg/Kg			
PFNA	1	0	≤ 1,0 µg/Kg			
PFHxS	1	0	≤ 1,5 µg/Kg			
PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS	1	0	≤ 5,0 µg/Kg			

Producto comercializado durante su vida útil

Características organolépticas	Etapa evaluación	Descripción
	Vista	Color característico de la especie. Sin alteraciones de color, sin signos de deshidratación.
	Olfato	Olor característico de la especie. Fresco, libre de olores extraños.
	Boca	Sabor característico de la especie. Sin defectos apreciables tales como descomposición u oxidación.
	Textura	Firme, elástica, resistencia moderada a la presión.

Sustancias o productos causantes de alergias o intolerancias	Crustáceos Sulfitos								
Organismos modificados genéticamente	Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido de animales alimentados por piensos que contienen OMG.								
Radiaciones ionizantes	El producto no contiene ingredientes susceptibles de haber sido sometido a radiaciones ionizantes.								
Formato de presentación	Colas de langostinos peladas precocidas, a granel, contenidas en bolsa de polietileno de baja densidad (pañal) en cajas de cartulina poliboard.								
Calibre/talla	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO INTERNO</th> <th>TALLA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LAN046</td> <td>30/40</td> </tr> <tr> <td>LAN048</td> <td>50/60</td> </tr> <tr> <td>LAN058</td> <td>20/30</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO INTERNO	TALLA	LAN046	30/40	LAN048	50/60	LAN058	20/30
CÓDIGO INTERNO	TALLA								
LAN046	30/40								
LAN048	50/60								
LAN058	20/30								
Vida útil	24 meses desde la fecha de congelación								

Nombre comercial: COLA DE LANGOSTINO
 PELADA PRECOCIDA 10x1Kg

Código: PEZ018/25 Ed. 1 Fecha: 02 mayo 2025

Calibre	
Cod. PEZCO	Talla
LAN046	30/40
LAN048	50/60
LAN058	20/30

Envasado. Logística	<table border="1"> <tr> <td>Peso pallet</td> <td>540Kg</td> </tr> <tr> <td>Nº unidades/caja</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Nº cajas/pallet</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Nº cajas/base pallet</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Bases por pallet</td> <td>9</td> </tr> </table>	Peso pallet	540Kg	Nº unidades/caja	10	Nº cajas/pallet	54	Nº cajas/base pallet	6	Bases por pallet	9		
	Peso pallet	540Kg											
	Nº unidades/caja	10											
Nº cajas/pallet	54												
Nº cajas/base pallet	6												
Bases por pallet	9												
CÓDIGOS G-TIN													
REFERENCIA	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ESTUCHE</th> <th>MASTER</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LAN046</td> <td>8438597300063</td> <td>18438597300060</td> </tr> <tr> <td>LAN048</td> <td>8438597300339</td> <td>18438597300336</td> </tr> <tr> <td>LAN058</td> <td>8438597300070</td> <td>18438597300077</td> </tr> </tbody> </table>		ESTUCHE	MASTER	LAN046	8438597300063	18438597300060	LAN048	8438597300339	18438597300336	LAN058	8438597300070	18438597300077
	ESTUCHE	MASTER											
LAN046	8438597300063	18438597300060											
LAN048	8438597300339	18438597300336											
LAN058	8438597300070	18438597300077											
Presentación, envasado y contenido efectivo	<p>Cola de langostino pelada, descabezada, precocida, congelada en cajas de 10 uds.x 1Kg. Cajas de cartulina poliboard como envase secundario y funda de polietileno de baja densidad (pañal) como envase primario.</p> <p>Envase de envío: Master (cartón corrugado impreso a dos colores)</p> <p>Peso neto/ caja: 10 Kg</p> <p>Peso neto escurrido: 8 Kg</p> <p>Loteado: Inicial del país de origen: (EC) Ecuador, seguido del número de factura del proveedor. Ej: ECXXXXX</p>												
Defectos permitidos	<p>Cabeza adherida: 0%</p> <p>Presencia de cáscara o partes: ≤ 2%</p> <p>Deshidratación/ quemaduras por frío: ≤ 2%</p> <p>Colas rotas o dañadas: ≤ 5%</p> <p>Presencia de materias extrañas: 0%</p>												
Glaseado	<p>Agua apta para consumo.</p> <p>A definir por el cliente. Su concentración en peso modificará el % del peso neto de los ingredientes.</p>												
Condiciones de uso/Uso esperado	<p>Descongelar previamente el producto en la parte baja del frigorífico.</p> <p>Una vez descongelado no volver a congelar.</p> <p>Producto crudo. Cocinar el producto completamente antes de su consumo.</p>												
Destino final	<p>Destinado a cualquier tipo de consumidor, salvo aquellos que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en el producto.</p>												
Modo de empleo	<p>Cocinar completamente antes de su consumo</p>												
Condiciones de distribución y transporte	<p>Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C</p>												
Conservación/Condiciones de almacenamiento	<p>Mantener a Tª inferior a -18°C</p>												
Legislación aplicable	<p>Codex Alimentarius- Norma para filetes de pescado congelado (CXS 190-1995)</p>												
	<p>Reglamento 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. DO L139, 30-04-2004.</p>												
	<p>Reglamento 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. DO L139, 30-04-2004.</p>												

Nombre comercial: COLA DE LANGOSTINO
PELADA PRECOCIDA 10x1Kg **Código:** PEZ018/25 **Ed. 1** **Fecha:** 02 mayo 2025

Calibre	
Cod. PEZCO	Talla
LAN046	30/40
LAN048	50/60
LAN058	20/30

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. DOCE nº L 338, 22-12-2005, y sus modificaciones.
Reglamento (UE) 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.
Reglamento CE nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011. DOUE nº L 304, 22-11-2011. Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnicos-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 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 (CE) 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.
Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
Directiva 1999/2/CE Relativa a alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y Directiva 1999/3/CE Establece la lista comunitaria de alimentos autorizados para ser tratados con radiaciones ionizantes.
Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones posteriores.