



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 10/06/2026
Edición: 01

48217 – MINIBROCHETAS DE LANGOSTINO ULTRACONGELADAS

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.

PRODUCTO: Minibrochetas de langostino vannamei pelado cocido ultracongeladas envasadas en bolsa 1 kg -

Denominación comercial: Brochetas de langostino

Nombre científico: Ver tabla

Arte de pesca: Ver tabla

Capturado en: Ver tabla

FABRICACIÓN

Una vez en nuestras instalaciones los langostinos pelados y desvenados, se someten a un proceso de cocción a temperatura controlada y bajo las más estrictas normas de higiene por ser un producto cuya preparación culinaria ha sido completa. A continuación, los langostinos se pesan e insertan en una brocheta de manera manual y se ultracongelan. Una vez hechas, se envasan en bolsa en formato 1 kg por envase. El producto final se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de plástico al vacío con etiqueta formato de 1 kg de peso neto sin glaseado

ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 3 kg de peso neto sin glaseado

EAN 13: 8410547983735

EAN 14: 18410547983732

CAJAS POR CAPA: 10

CAJAS POR PALET: 12

CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD

Máximo 30 meses desde fecha de elaboración (MM/AAAA)

LOTE

Combinación de dígitos (Orden de trabajo)

FECHA DE CONGELACIÓN

N/A

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a temperaturas inferiores a -18°C.
Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura igual o inferior a -18°C.

MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Producto cocido, listo para su consumo una vez descongelado

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 [(langostino vannamei (**CRUSTÁCEOS**) (*Penaeus vannamei*), antioxidante (metabisulfito sódico) (**SULFITOS**) y sal.]

ALÉRGENOS

Contiene **crustáceos y sulfitos** y. Puede contener trazas de **pescado y moluscos**

OGM's

No contiene



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 10/06/2026
Edición: 01

48217 – MINIBROCHETAS DE LANGOSTINO ULTRACONGELADAS

VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	404/95
Grasas (g)	0,8
De las cuales saturadas (g)	0,5
Hidratos de carbono (g)	0,0
De los cuales azúcares (g)	0,0
Proteínas (g)	22
Sal (g)	1,5

FÓRMULA CUANTITATIVA POR BROCHETA

Ingredientes	%	Tolerancia (%)
Langostino vannamei	100%	± 3%

LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES	ESPECIE	VARIOS
Langostino	<i>Penaeus vannamei</i>	De cría en Ecuador. Puede proceder de otras zonas de cría

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº piezas por brocheta	2	-	Visual
Peso brocheta	32	30-35	Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤180	≤180	Determinación por yodometría

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite máximo
N.º total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁵
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³
Coliformes totales / g	<1x10 ³
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ¹
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	<1x10 ²



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 10/06/2026
Edición: 01

48217 – MINIBROCHETAS DE LANGOSTINO ULTRACONGELADAS

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Blanco y anaranjado del langostino.
Olor	Ausencia de olores extraños
Sabor	Sabor a marisco. Ausencia de sabores extraños
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 y por el que se deroga el Reglamento 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.



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 10/06/2026
Edición: 01

48217 – MINIBROCHETAS DE LANGOSTINO ULTRACONGELADAS

PHOTO

