

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL:	LANGOSTINO VANNAMEI COCIDO 3 "ORO" ULTRACONGELADO
MARCA:	CASTELLAR
REFERENCIA:	000236
PESO NETO ESCURRIDO:	1,900 Kg
FORMATO:	Caja de 6 unidades
ENVASADOR:	MARISCOS CASTELLAR, S.L.
R.G.S.E.A.A.:	12.0002805/J

INGREDIENTES	
LANGOSTINO, sal, antioxidante E-223 (SULFITOS) y acidulante E-330	
ALÉRGENOS:	Contiene crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de Pescado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS			
NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>Penaeus vannamei</i> (PNV)		
METODO DE PRODUCCIÓN:	De cría (Acuicultura)		
PAÍS DE ORIGEN:	Ecuador		
TALLAJE:	75-90 Piezas / caja	35-45 Piezas	
PESO NETO ESCURRIDO:	1,900 Kg		
ÍNDICE DE UNIFORMIDAD:	Máximo 1,4		
DEFECTOS:	Descabezados: Max. 3 %	Roturas: Max. 3 %	
	Caparazón blando: Max. 5 %	Manchas de Melanosis: 0 %	
	Necrosis: Max. 4 %		
	Oxidación: 0 %	Deshidratación: 0 %	
	Cuerpos extraños que no provengan del langostino: 0 %		
NIVEL DE SULFITOS:	Máximo 135 ppm.		
METALES PESADOS:	Plomo <0,5mg/kg	Mercurio <0,5mg/kg	Cadmio <0,5mg/kg
ANTIBIÓTICOS:	Nitrofuranos: Ausencia	Cloranfenicol: Ausencia	
VIDA ÚTIL:	540 días a partir de la fecha de producción		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
COLONIAS AEROBIAS TOTALES	10 ⁶ ufc/g
ENTEROBACTERIAS COLIFORMES	10 ⁴ ufc/g
E. COLI	10 ufc/g
STAFHYLOCOCCUS AUREUS	10 ³ ufc/g
SALMONELLA	Ausencia/25 g
LISTERIA	< 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTO	Normal
COLOR	Típico anaranjado
OLOR	Ausencia de olores extraños
SABOR	Característico

Versión: 2	Fecha de creación: 11/01/2017	Fecha última actualización: 03/12/2024
------------	-------------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

TEXTURA	Firme
----------------	-------

VALORES NUTRICIONALES / 100 g	
VALOR ENERGÉTICO:	438 kJ / 105 kcal
HIDRATOS DE CARBONO:	1,2 g
de los cuales, AZÚCARES:	0 g
GRASAS:	0,7 g
de las cuales, SATURADAS:	0,2 g
PROTEÍNAS:	23 g
SAL:	0,87 g

MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO
Al tratarse de un producto cocido congelado, descongelar en refrigeración entre 0 y 5°C y consumir directamente. Una vez descongelado no volver a congelar.
El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C durante el transporte y en momentos de carga y descarga.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	
FRIGORÍFICO	24 Horas
CONGELADORES *	Una semana
CONGELADORES **	Un mes
CONGELADORES ***	Tres meses
CONGELADORES -18°C	Hasta la fecha de consumo preferente

INFORMACIÓN LOGÍSTICA			
TIPO DE ENVASE:	Caja de corcho recubierta de film de plástico sellado		
MATERIAL DEL ENVASE:	Poliesterino expandible (EPS) y OPP/PE		
MEDIDAS DE LA UNIDAD:	Alto: 9 cm	Largo: 30,5 cm	Ancho: 21 cm
PESO DE LA UNIDAD:	Peso Bruto: 2090 g	Peso neto escurrido: 1900 g	
CÓDIGO BARRAS UNIDAD:	8423719426602		
TIPO DE EMBALAJE:	Caja de cartón (Contiene 6 unidades de venta)		
MEDIDAS DEL PAQUETE:	Alto: 32,5 cm	Largo: 43,5 cm	Ancho: 31,5 cm
PESO DEL PAQUETE:	Peso Bruto: 13040 g	Peso neto escurrido: 11400 g	
CÓDIGO BARRAS PAQUETE:	8423719436601		
PALETIZACIÓN:	Paquetes/capa: 6		Número de capas: 6
	Paquetes/palet: 36		Unidades/palet: 216
	Altura máxima: 218 cm		Peso (con palet): 500 Kg

Versión: 2	Fecha de creación: 11/01/2017	Fecha última actualización: 03/12/2024
------------	-------------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACION

Recepción de materia prima y almacenamiento, salida materia prima para elaborar, descartonaje, descongelación y tratamiento, selección y pesaje, cocción, enfriamiento, congelación en salmuera, congelación a -40°C, envasado, almacenamiento y distribución.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rglto 1169/2011

ALÉRGENO	RESPUESTA	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	LANGOSTINO
Huevos y productos a base de huevo	No	
Pescado y productos a base de pescado	Puede contener trazas	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	Si	METABISULFITO SODICO (E-223)
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rglto 1829/2003

X	No contiene OGM: Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM.
	Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido: Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO
--

RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 142/2002, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, RD 1976/2004, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 2023/915, Reglamento (CE) 1333/2008, RD 135/2010, Reglamento (UE) nº 174/2015, RD 890/2011, RD 191/2011, Directiva 2011/91/UE, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1379/2013, Real Decreto de la Secretaria General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
