

**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 18/10/18  
Edición: 4**37187- LANGOSTINO COCIDO 40/60 -MARINES PREMIUM- 4X800GR**

<b>PROVEEDOR:</b> Delfín Ultracongelados, S.A.	
<b>PRODUCTO:</b> Langostino Vannamei Cocido Ultracongelado 40/60 MARINES PREMIUM 800g	
Denominación comercial: Langostino vannamei	Nombre científico: <i>Penaeus vannamei</i>
Arte de pesca: No aplica	Producto de acuicultura. De cría en Cuba
<b>FABRICACIÓN</b>	El langostino procedente de la acuicultura es clasificado, seleccionado y ultracongelado. Una vez en nuestras instalaciones las piezas correctas 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. Posteriormente se ultracongelan glasean, se envasan a 800g de peso neto en cajas de pórex retractilado con tapa y, por último, se introducen en máster de cartón a formato 4x800gr. De esta forma se almacenan en cámara de conservación hasta su distribución.
<b>ENVASE PRIMARIO:</b> Caja de pórex retractilada con tapa 800 gr de peso neto	<b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Caja de cartón formato 4 x 800 gr de peso neto
<b>EAN 13:</b> 8410547958696	<b>EAN 14:</b> 18410547958693
<b>CAJAS POR CAPA:</b> 12	<b>CAJAS POR PALET:</b> 84
<b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>	24 meses (MM/AAAA)
<b>LOTE</b>	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b>	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
<b>MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO</b>	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto listo para consumir/su consumo.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	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.

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Langostino</b> , sal y antioxidante ( <b>metabisulfito</b> sódico)
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene <b>crustáceos</b> y <b>sulfitos</b> Puede contener trazas de <b>moluscos</b> y <b>pescado</b>
<b>OGM´s</b>	No contiene

**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 18/10/18  
Edición: 4**37187- LANGOSTINO COCIDO 40/60 -MARINES PREMIUM- 4X800GR****VALORES NUTRICIONALES**

<b>Parámetro</b>	<b>Por 100 g</b>
Valor energético (kJ/Kcal)	360/85
Grasas (g)	1
De las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	19
Sal (g)	1,7

**PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>
Peso neto (g)	800	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/ estuche)	40/60	40/60	Visual/ Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤135	≤135	Determinación por yodometría

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 <sup>5</sup>	<1x10 <sup>5</sup>	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 <sup>3</sup>	<1x10 <sup>3</sup>	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 <sup>1</sup>	<1x10 <sup>1</sup>	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en placa
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas



### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 18/10/18  
Edición: 4

**37187- LANGOSTINO COCIDO 40/60 -MARINES PREMIUM- 4X800GR**

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Cutícula rosácea-anaranjada
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco cocido
Textura	Firme, característico del producto una vez cocinado

### 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	1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
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.

### FOTOS

