

FICHA TÉCNICA

Información de Venta:

Unidad de Venta:	2 kg	Presentación:	2 kg	Formato:	2 kg
EAN 14 Máster:	18411530292527	EAN 13 Envase:	8411530292520	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

LANGOSTINOS pelados 84,5% (CRUSTÁCEO) (Penaeus spp, agua, sal, conservador METABISULFITO sódico), agua, marinado 5,5% (azúcar, especias, sal, almidón modificado, estabilizante E-415, jarabe de glucosa y fructosa, extracto de levadura).

Los aditivos y orígenes de los productos del mar pueden sufrir modificaciones de unos lotes a otros en función de la disponibilidad. El etiquetado del producto SIEMPRE será fiel a la realidad de las materias primas usadas en cada lote.

Alérgenos:

Contiene crustáceos y sulfitos. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos de cáscara, leche, huevo, pescado, soja, cereales con gluten y moluscos.

Elaborado en España

Peso Pieza: 22 g +/- 3 g

Modo de Empleo:

Freidora: Descongelar, freír de 1 a 2 minutos en abundante aceite caliente (180°C). Plancha: Descongelar, asar durante 2-3 minutos por cada lado hasta conseguir el punto deseado. Horno: Precalentar el horno a 190°C, descongelar, hornear 6 minutos por cada lado sobre una bandeja previamente untada de aceite.

Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, marinado, pinchado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), paletizado, almacenamiento

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Todos los envases de este producto han sido pasados por el detector de metales utilizando como testigos de verificación Férrico 2 mm, No Férrico 3 mm y 4'5 mm inoxidable

Carecterísticas de Productos del Mar:

Peso Neto Ecurrido: 1800 g

Informacion Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
247 kJ / 100 g--58 kcal /100 g	12.2 g	2.3 g	<0.5 g
Sal	Fibra Alimentaria	Grasa Saturada	Azúcares
2.45 g	< 1 g	<0.1 g	2 g

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
240	15	16	80 x 120	480 kg	180 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bolsa Plastico 54 x 47 (PE baja densidad)	48 x 33,5 cm	10 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
CAJA AUTO ROSETON DELEITA	300 x 200 x 110	160 g	2 kg

Tabla de Control de Alérgenos:

Constituyendo	Presente en el Producto	Presente en el mismo establecimiento de fabricación
El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete		
Frutos secos de cáscara es decir, almendras(<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas(<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal)(<i>Junglas regia</i>),anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, casteñas de para (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos,(<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como por ejemplo: pasta, aceite, etc...		
La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa,caseina,polvo,etc		X
Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteínas de huevo y productos a base de huevo.		X
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado		X
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...	X	
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteínas y productos derivados.		X
Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
Apio y derivados		
dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	X	
Mostaza o sus derivados		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos.		X

Información Microbiológica (Reglamento 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=1000, M=10000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	Ausencia / 25 g	< 100 ufc/g

Contaminantes (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos	Cadmio	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Plomo
2,0 µg/ kg peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco	4,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	0,50 mg/kg peso fresco	8,0 pg/g peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Rosado

Sabor:

Langostino especiado ,intenso sabor a ajo y perejil.

Olor:

A langostino con toques especiados de ajo y perejil.

Textura: Firme