

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Información general

Nombre	LANGOSTINOS MARIPOSA EMPANADOS CRUDOS 26/30 800 G
Nombre científico	LITOPENAEUS VANNAMEI, PENAEUS VANNAMEI
Origen	VIETNAM
Zona de captura	ACUICULTURA
Método de captura	
Etiqueta de sostenibilidad	
Ingredientes	CAMARONES 40% (CAMAONES, sal, potenciador del sabor: E621; pimienta negra, azúcar, acidulante: E330, E332i), harina de TRIGO, agua, almidón de tapioca modificado, azúcar, almidón de maíz, manteca vegetal (aceite de palma), sal, levadura, vegetal grasas (perilla, palma, maíz), mandioca, caña de azúcar, potenciador del sabor: E621; estabilizador: E412; gasificante: E336i, E341i, E341ii, E450i, E471, E500ii, E522; emulsionante: E306 (contiene SOJA), E471 <i>La composición de camarones y filetes de pescado varía según el proveedor y el lote. La información correcta se puede encontrar en la etiqueta del producto. Los datos específicos por lote están disponibles a pedido.</i>

Empaquetado

Primario	
Unidades	1 DS
Peso neto	800 G
EAN	5414818037755
Dimensiones (l x w x h) in cm	
Material de empaque	Plástico
Peso del embalaje (g)	20
Secundario	
Carton	12 X 1 DS
EAN	12 X 1 DS: 5414818037762
Dimensiones (l x w x h) in cm	
Material de empaque	Cartón
Peso del embalaje (g)	
Caja de peso bruto (kg)	
Tercero	
Palet (número de capas x cartones)	42 cartones
Palet de peso bruto (kg)	

Información organoléptica

Color	Específico del producto
Olor	Específico, fresco, sin desviación.
Gusto	Específico, fresco, sin desviación.
Estructura	Específico del producto

Especificaciones microbiológicas	Meta	Tolerancia	Fin de la vida útil
Recuento total de aerobios en placa (30°C)	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g
Coliformes (37 °C)	500 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g
enterobacterias			
levaduras	100 cfu/g	1000 cfu/g	100.000 cfu/g
moldes	100 cfu/g	1000 cfu/g	No visible growth
Bacterias de ácido láctico			
E. coli	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g
Estafilococos coagulasa positivos	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g
Clostridios reductores de sulfito			
Salmonella spp.	0 cfu / 25 g	0 cfu / 25 g	0 cfu / 25 g
Listeria monocytogenes	0 cfu / 25 g	0 cfu / 25 g	100 cfu/g
Bacillus cereus			
Vibrio cholerae	0 cfu / 25 g	0 cfu / 25 g	0 cfu / 25 g

Alérgenos

Alérgenos legales	
01. Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut)	+
02. Crustáceos	+
03. Huevo	-
04. Pescado	-
05. Cacahuètes	-
06. Soja	+
07. Leche	-
08. Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamia o nueces de Queensland)	-
09. Apio	-
10. Mostaza	-
11. sésamo	-
12. Sulfitos (E220-E228) >10 ppm	-
13. lupino	-
14. Moluscos	-
Alérgenos adicionales	
20. Lactosa	-
21. cacao	-
22. Glutamato (E620-E625)	+
23. carne de pollo	-
24. Cilantro	-
25. Maíz / Maíz	-
26. Legumbres	-
27. carne de res	-
28. Puerco	-
29. Zanahoria	-

+: presenta / -: No presenta / ?: puede contener rastros o no hay suficiente información disponible

Información nutricional por 100 g

Energía	135 kcal / 575 kJ
Grasas	0,6 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Carbohidratos	22,9 g
De los cuales azúcar	2,8 g
Fibra	<0,1 g
Proteína	9,6 g
Sal	0,9 g

Parámetros fisicoquímicos

Características físicas	
Huesos	No aplicable
Objetos extraños	No contiene
Residuos químicos y tóxicos	No contiene
estado de OMG	No GMO
Sometido a radiaciones ionizantes	No
Acristalamiento de protección	0%

Conservación y preparación

Conservación:	24 meses después de la producción
Temperatura de almacenaje	-18°C
Congelado, no vuelva a congelar un producto descongelado.	
Descongele los productos congelados en el frigorífico (máx. 4 °C).	
Después de descongelar, preparar y consumir inmediatamente.	
Calentar bien el producto antes de comer (> 70°C).	

Declaración de conformidad

Al Cruz Canarias garantiza que todos los productos cumplen con las disposiciones legales nacionales y europeas pertinentes y vigentes (leyes, directrices, reglamentos). En particular, nuestros productos cumplen con las prescripciones del Reglamento 1881/2006/EC que establece niveles máximos para ciertos contaminantes en los productos alimenticios. Los materiales de embalaje que se están utilizando son aptos para el contacto con alimentos tal y como establece el

Imagen

