

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Información general

Nombre	LANGOSTINOS TORPEDO 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	<p>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</p> <p><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></p>

Empaquetado

Primario	
Unidades	1 DS
Peso Neto	800 G
EAN	5414818037670
Dimensiones (l x w x h) in cm	
Material de empaque	Plastico
Peso de empaque (g)	20
Secundario	
Caja de cartón	12 X 1 DS
EAN	12 X 1 DS: 5414818037687
Dimensiones (l x w x h) in cm	
Material de empaque	Cartón
Peso de empaque (g)	
Peso bruto de la caja (kg)	
Terciario	
Palet (número de capas x cartones)	42 cajas
Peso bruto del palet	

Información organoléptica

Color	
Oler	Específico, fresco, sin desviación.
Gusto	Específico, fresco, sin desviación.
Estructra	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	100 cfu/g	1000 cfu/g	10.000.000 cfu/g
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	100 cfu/g	1000 cfu/g	100.000 cfu/g
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	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g
Vibrio cholerae			

Alérgenos

Alérgenos	
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 contiene / ?: 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 las cuales azúcar	2,8 g
Fibraa	<0,1 g
Protein	9,6 g
Sal	0,9 g

Parámetros fisicoquímicos

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

Conservación y preparación

Conservación:	24 meses después de la producción
Temperatura de almacenamiento	-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

