COLA LANGOSTINO PELADO

FICHA TECNICA COMERCIAL
Agosto 2024
Rev. 01

INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Cola Langostino pelado
- Nombre Científico: *Penaeus notialis*
- Marca: Varias
- País de Origen: Senegal | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca Extractiva de Arrastre
- Ingredientes: Langostinos, conservante E223 (sulfitos)
- Alergenos: Contiene sulfitos y crustáceos. Puede contener trazas de moluscos y pescado.
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18ºC
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Peso: 6x2 kg / 12x1 kg

TALLA

50/100 pzas/kg

100/200 pzas/kg

VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 468KJ/ 112Kcal
- Grasas: 0,8g
  De las cuales Ac. grasos saturados: 0,2g
- Hidratos de carbono: 1,5g
  De los cuales azúcares: 0g
- Proteínas: 24,3g
- Sodio: 305mg

Fuente: Bedca

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

• **Características microbiológicas (criterios internos)**
Mesófilos Aerobios $<10^6$UFC/g; Enterobacterias $<10^3$UFC/g; Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g; Salmonella: Ausencia/25g. Reg. (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

• **Características sensoriales**
Color: Carne blanco-rosado. Caparazón limpio y brillante. No debe estar gris ni con manchas negras. | Olor: Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos. | Sabor: Fresco natural | Textura: Consistente y elástica. Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar. Ausencia total de parásitos, arena, algas, zonas oxidadas o secas.

• **Normativa Aplicable Contaminantes**
Reg. (UE) 2023/915 (CE) de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

Este producto puede proceder de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes.

Dársena del Centenario, s/n
Puerto de Sevilla 41011 Sevilla
Tel: +34 954 450 774
+34 954 990 679

IKAMAR
SEAFOOD SELECTION
www.ikamar.com | info@ikamar.com