



INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Langosta congelada
- Nombre Científico: *Panalirus regius*
- Marca: Varias
- País de Origen: Marruecos - Mauritania| Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca Extractiva
- Ingredientes: Langosta
- Alergenos: Contiene crustáceos. Puede contener trazas de moluscos y pescado.
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18°C
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Peso: Variable (peso y destare) 10 kg aprox.



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

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

VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 380 KJ/ 91 Kcal
- Grasas: 2 g
De las cuales Ac. grasos saturados: 0,24 g
- Hidratos de carbono: 0 g
De los cuales azúcares: 0 g
- Proteínas: 18,3 g
- Sodio: 270 mg

Fuente: Bedca

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

- Características microbiológicas (criterios internos)
Mesófilos Aerobios <106UFC/g; Enterobacterias <103UFC/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. | 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