

INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Langostinos blanco salvajes crudos enteros congelados a bordo
- Nombre Científico: *Penaeus notialis*
- Marca: Divas - Awamer
- País de Origen: Senegal | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Pesca Extractiva de Arrastre
- Ingredientes: Langostinos (crustáceo), E-223 conservante (sulfito)
- Alergenos: Contiene sulfitos y 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: caja 18 kg (9x2 kg)

	TAMANO / NÚMERO PZAS./KG
1	10 - 20
2	20 - 30
3	30 - 40
4	40 - 50
5	60 - 80
6	80 - 100
7	100 - 120
8	120 - 150
9	150 - 200



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

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 <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. 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

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