

Cod.Art: 2530529

Ed:01

LANGOSTINO VANNAMEI CRUDO CONGELADO 30/40 pzs/kg 5 KG 10%

SHRIMP VANNAMEI FROZEN RAW 30/40 pzas/kg 5 KG 10%



DISTRIBUCIONES FRIGORIFICAS
Hnos. MESONES
BARRIO LA ESPRILLA, N°175
C/P/39608
IGOLLO DE CAMARGO
Cantabria
Telf / 942 581 632

Elaborado por:
ES
12.07548/BU
CE

LANGOSTINO VANNAMEI CRUDO CONGELADO 30-40 IQF

Ingredientes: **Langostino** (Penaeus vannamei) (**crustáceo**), sal, conservador **E 223 (sulfitos)** y antioxidantes (E300 y E330). **Puede contener pescado y trazas de moluscos.** País de producción: Nicaragua Método de producción: de cría. Mantener por debajo de -18°C. No congelar una vez descongelado. Producto destinado a ser consumido una vez cocinado.

Fecha de primera congelación: 06/03/23 LOTE: 090523

Consumir preferentemente antes del fin de: 02/2025

FORMATO:

5 kg



PESO NETO ESCURRIDO: 4,5Kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)	
Valor energético.....	396kJ/93kcal
Grasas.....	1 g
De las cuáles saturadas.....	0,4 g
Hidratos de Carbono.....	0 g
De los cuáles azúcares.....	0 g
Fibra alimentaria.....	0,5 g
Proteínas.....	21 g
Sal.....	0,4 g

Descripcion del producto / Product description

Marca comercial / Brand	HERMANOS MESONES
Ingredientes / Ingredients	Langostino (Penaeus vannamei) (crustáceo), sal, conservador E 223 (sulfitos) y antioxidantes (E300 y E330) / Shrimp (Penaeus vannamei), (crustacean), salt, conservative E223 (sulphites) and antioxidantes (E300 and E330)
Especie / Specie	Penaeus Vannamei
Origen / Origin	Según disponibilidad. Principalmente Centro o Sudamérica. Venezuela, Ecuador, Perú...
Metodo de Captura / Fishing method	De cría /farmed
Peso neto / Net weight	5 Kg
Calibre / Size (pzs/kg)	30/40
Caducidad o consumo preferente / Expiry date or best before	Según etiquetado 730 días después de la primera congelacion. / According to labeling 730 days after the first freeze
Condiciones de conservacion / Preservation conditions	-18°C
Peso neto escurrido / Drained net weight	4,5 kg

Valores nutricionales (100g) / Nutritional values (100g)

Valor energético / Energetic value	396 kJ / 93 kcal
Grasas / Fats	1 g
De las cuáles saturadas / Of which are saturated	0,4 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0 g
De los cuáles azúcares / Of which sugars are sugars	0 g
Fibra alimentaria / Dietary fiber	0,5 g
Proteínas / Proteins	21 g
Sal / Salt	0,4 g

Descripción envasado y etiquetado / *packaging & labelling description*

Envase primario / <i>First packaging</i>	Caja de cartón / <i>carton box</i>
Dimensiones (largo x ancho x alto) <i>Dimensions (mm) (length x width x height)</i>	390 X 290 X 100
EAN-13	8436592776092
Peso envase primario / <i>First packaging weight</i>	5 kg
Etiquetado envase primario / <i>First packaging labelling</i>	Caja de cartón + pegatina / <i>Carton box + sticker label</i>
Envase secundario / <i>Second packaging</i>	N/A
Dimensiones (largo x ancho x alto) <i>Dimensions (mm) (length x width x height)</i>	N/A
EAN-14	18436592776099
Peso neto envase secundario / <i>Second packaging net weight</i>	5,270 kg
Nº uds venta/envase secundario <i>Commercial units per second packaging</i>	N/A
Etiquetado envase secundario / <i>Second packaging labelling</i>	N/A

Paletizacion / *Palletization*

Altura incluyendo palet / <i>Height including pallet (mm)</i>	1525
Nº Cajas por base / <i>Cartons or masters per layer</i>	8
Nº filas / <i>Number of rows on pallet</i>	14
Nº cajas o master por palet <i>Number of cartons or master per pallet</i>	112
Uds venta por palet / <i>Commercial units per pallet</i>	112
Peso neto palet / <i>Pallet net weight (kg)</i>	560

Caraterísticas organolepticas / *Organoleptic Characteristics*

Cabezas Flojas / <i>Loose Heads</i> : < 3%
Rotura / <i>Broken pcs</i> : < 3%
Melanosis / <i>Melanosis</i> : Ausente / <i>Absent</i>
Textura / <i>Texture</i> : Firme / <i>Firm</i>
Piel Blanda / <i>Soft Skin</i> : <2%
Sabor/ <i>Flavor</i> : Característico / <i>Characteristic</i>
Olor / <i>Smell</i> : Característico / <i>Characteristic</i>
Color / <i>Colour</i> : Característico / <i>Characteristic</i>
% total de defectos / <i>% of total defects</i> : <10%
Uniformidad / <i>Uniformity</i> : <1,25
Conteo por kg / <i>Count per kg</i> : Punto medio +/- 2%; <i>half pint</i> +/-2%
Peso / <i>Weight</i> : Mínimo 3% sobrepeso / <i>Minimum 3% of overweight</i>

Características fisicoquímicas / *Physic-chemical characteristics*

Niveles máximos de antioxidantes / <i>Maximum levels of antioxidants (SO2)</i> :	
Hasta 80 unidades / <i>up to 80 pcs</i>150 ppm	
Actividad de Agua / <i>Water activity</i>	0,9 - 1
pH	6 - 8,5
Suma dioxinas / <i>Summation dioxins</i>	3,5pg/g en peso fresco / <i>Weight in fresh</i>
Suma dioxinas y PCB similares a dioxinas / <i>Summation dioxins and dioxin-like PCBs</i>	6,5pg/g en peso fresco / <i>Weight in fresh</i>
Suma PCB indicadores / <i>Summation PCB indicators</i>	7,5ng/g en peso fresco / <i>Weight in fresh</i>
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS)/ <i>PFAS</i>	5 µg/kg en peso fresco / <i>Weight in fresh</i>
Hidrocarburos aromáticos policíclicos / <i>Polycyclic aromatic hydrocarbons</i>	5 µg/kg en peso fresco / <i>Weight in fresh</i>
Melanina / <i>Melanin</i>	2,5 mg/kg
Cadmio / <i>Cadmium</i>	<=0.5 mg/kg
Plomo / <i>Lead</i>	<=0.5 mg/kg
Mercurio / <i>Mercury</i>	<=0.5 mg/kg
(*) Aleatorio según plan analítico interno	

Características microbiológicas / Microbiological characteristics

Aerobios mesófilos / *Aerobic mesophilic*

$\leq 1.10^5/g$

Enterobacterias / *Enterobacteris*

$\leq 1000/g$

Salmonela / *Salmonella*

Ausencia/25g

(*) Aleatorio según plan analítico interno

Alérgenos / Allergens

	Presencia en producto / <i>Presence in product</i>	Ingrediente / <i>Ingredient</i>	Posibilidad de contaminación cruzada / <i>Possibility of cross contamination</i>	Observaciones / <i>Observations</i>
Cereales con gluten y productos derivados / <i>Cereals with gluten</i>	-	-	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos / <i>Crustaceans and by-products</i>	X	Langostino / Shrimps	-	-
Huevos y productos a base de huevo / <i>Eggs and byproducts</i>	-	-	-	-
Pescado y productos a base de pescado / <i>Fish and byproducts</i>	x	-	Pescado / Fish	Cruzada proveniente de origen/Cross contamination from source
Moluscos y productos a base de moluscos / <i>Mollusc and by-products</i>	x	-	Molusco / Mollusk	Cruzada proveniente de origen/Cross contamination from source
Altramuces y productos a base de altramuces / <i>Lupins and by-products</i>	-	-	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets / <i>Peanuts and by-products</i>	-	-	-	-
Soja y productos a base de soja / <i>Soybean and byproducts</i>	-	-	-	-
Leche y sus derivados (incl. lactosa) / <i>Milk and by-products (including lactose)</i>	-	-	-	-
Frutos de cascara (nueces, avellanas) / <i>Shell-on fruits(hazelnut, almond)</i>	-	-	-	-
Apio y productos derivados / <i>Celery and by-products</i>	-	-	-	-
Mostaza y productos derivados / <i>Mustard and byproducts</i>	-	-	-	-
Sésamo y productos derivados / <i>Sesame beans and by-products</i>	-	-	-	-
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10ppm / <i>Anhydride sulphurous and sulphites concentrations</i>	x	E 223	-	-

Revisado y aprobado por / Verified and approved by

Nombre y Apellido / <i>Name and Last name</i>	Cargo / <i>Position</i>
Teresa García Martínez	Responsable de Calidad / <i>Quality Manager</i>
Ana Isabel Álvarez Verdú	Responsable de Innovación / <i>Innovation Manager</i>

