




<div></div>	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto:	001348
	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA APOLO 10X1		Revisión:	02
			Fecha de Revisión:	15/05/2024
	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Nombre Comercial:	COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA		
	Nombre Científico:	PNV <i>Penaeus vannamei</i>		
	Elaborado/envasado en:	ECUADOR		
	Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA		
	Arte de pesca:			
	Zona de captura/cria:	ECUADOR		
	Marca comercial:	APOLO		
	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
Descripción del producto:		COLA LANGOSTINO VANNAMEI PELADA CRUDA DESVENADA ECUADOR 10/30 CONGELADA APOLO 10X1		
Ingredientes:		LANGOSTINO (Penaeus vannamei), SAL, ESTABILIZANTE (E-450,E-451,E-339) Y ANTIOXIDANTE(SULFITOS(E-223)		
Tratamiento:		Lavado de materia prima, tratamiento con metabisulfito, pelado y desvenado, lavado con tratamiento y congelación		
Talla:	10/30 pz/lb 22/66 pz/kg	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	800 GR	
Presentación:	EMBOLSADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	8 KG	
Vida útil:	24 MESES (desde fecha de congelación)			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN				
Temperatura igual o inferior a -18°C.				
CONDICIONES DE USO				
Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir a las 48 horas				
Producto crudo, cocinar totalmente antes de consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.				
Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alergeno				
ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO				
Envasado	Funda Laminada Natural con solapa			
Nº unidades/caja:	10			
Nº Cajas/base palet:	6			
Capas palet:	8			
Nº Cajas/palet:	48			
Unidad (LxAxH)(cm)	23 x 39,3 x 5			
Master (LxAxH)(cm)	43,2 x 30,8 x 21,7			
*Paletización susceptible a variaciones				
CÓDIGOS EAN				
Unidad:	8412283070939			
EAN 1 master cartón:	18412283070936			
EAN 2 master cartón:				
				

ALÉRGENOS						
	Contiene		Presente en las instalaciones		Posibilidad de contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y productos derivados		X		X		X
Crustáceos y productos a base de crustaceos	X		X		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X		X
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X		X
Cacahuete y productos a base de cacahuetes		X		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc)		X		X		X
Apio y productos derivados		X		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO2)	X		X		X	

VALORES NUTRICIONALES		
Por 100 g		%IR (*)
Valor Energético	460 KJ/110 KCAL	5
Grasas	0.8 g	1
de las cuales saturadas	0.2 g	1
Hidratos de Carbono	1.5 g	<1
de los cuales azúcares	0.5 g	<1
Proteínas	24.3 g	49
Sal	2.8 g	46

(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)			
Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico-químicas
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO<0.5 mg/kg
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO<0.5 mg/kg
			MERCURIO<0.5 mg/kg
			SUMA DIOXINAS<3.5 pg/g
			SUMA DIOXINAS Y PCB<6.5 pg/g
			SUMA PCB<75 ng/g
			SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)<5 µg/kg
			Sulfitos (CRUDO)
			Familia Peneidae, solenceridae, AristeidaeTalla: 80 un/kg150 mg/kg o mg/l
			Talla: 80-120 un/kg200 mg/kg o mg/l
			Talla: >120 un/kg300 mg/kg o mg/l
			Resto150 mg/kg o mg/l

Este producto NO contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)
Este producto NO contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
COLOR	Característica del producto	SABOR	Característica del producto
FORMA	Característica del producto	OLOR	Característica del producto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas

REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Normativa aplicable: Seguridad alimentaria

REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria

Normativa aplicable: Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes

REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

REGLAMENTO (CE) 1831/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.

DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios

REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a fármaco en los productos alimenticios de origen animal

REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos

Normativa aplicable: Etiquetado

REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos

REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor

REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas

Normativa aplicable: Materiales y objetos

REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos

REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos