



LANGOSTINO COCIDO CONGELADO IQF

F0475 - rev: 4 - p.1/2

Descripción del producto / Product description

Marca comercial / Brand	Anedilco
Nombre comercial / Commercial name	Langostino vannamei cocido congelado
Especie / Specie	<i>Penaeus vannamei</i>
Origen / Origin	Criado en Centro ó Sudamérica (Rg 1379/2013)
Arte de pesca / Fishing gear	No aplica (Rg 1379/2013)
Calibre/ Size	20/30; 25/38; 30/40; 40/60; 60/80; 80/100 pz/kg
Peso neto = peso neto escurrido / Net weight = Drained net weight	2 kg (RD 1801/2008)
Ingredientes / Ingredients alérgenos en negrita / allergens in bold	Langostinos (crustáceos), sal, antioxidantes: metabisulfito sódico (sulfitos), ácido cítrico. Puede contener: pescado, moluscos
Caducidad o consumo preferente / Expiry date or Best before	Fecha de producción + 18 meses
Condiciones de conservación / Preservation conditions	Mantener a -18°C
Peso / Weight	NA
Glaseo / Glazing	No

¹ Determinación glaseo: pesar producto en bruto congelado y colocar después bajo un abundante ducha de agua fría. Mantener hasta que todo el hielo se haya eliminado pero el pdto siga congelado. Dejar escurrir dos minutos y pesar. Calcular la diferencia de peso respecto al inicial; *glazing determination: weight frozen product (gross weight) and then place it under showering water until ice layer phases out but product is still frozen. Leave it draining for two minutes and then weight it. calculate weight difference.*

Descripción envasado y etiquetado / Packaging & labelling description

Envase primario / First packaging	Fondo de poliestireno expandido blanco + tapa cartón + retráctil exterior (Rg 10/2011)
Dimensiones/ Dimensions (mm) (largo/ long x ancho/ wide x alto/ high)	295 x 190 x 130
Peso / Weight	90 g
Idiomas etiquetados / Labelled languages	Español
GTIN-13 / GS1-128	ver tabla en página 2
Simbolos etiquetados / Labelled symbols	
Envase secundario / Second packaging	Master de carton marrón anónimo
Dimensiones / Dimensions (mm)	402 x 302 x 400
Peso / Weight	450 g
Idiomas etiquetados / Labelled languages	Español
GTIN-13 / GTIN-14 / GS1-128	ver tabla en página 2
nº uds venta/envase secundario / Commercial units per second packaging	6 x 2 kg
Paletización / Palletizing	
Altura / Height (mm)	2150
nº cajas por base / cartons or masters per layer	8
nº filas / number of rows on pallet	5
nº cajas por pallet / number of cartons or masters per pallet	40
Uds venta por palet / commercial units per pallet	240
Peso neto escurrido palet / Pallet drained net weight	480 kg
Peso bruto palet / Pallet gross weight	550 kg
GS1-128 (palet)	☐ SI ☒ NO

Criterios organolépticos, físico-químicos y microbiológicos / Organoleptic, physic-chemical and microbiological criteria

Físico-químico / physico-chemical criteria	
Sulfitos / sulphites	<135ppm (<80 pz/kg) <180 ppm (80-120 pz/kg) (Rg 1333/2008)
Polifosfatos añadidos / Added Polyphosphates	No aplica / Doesn't apply
Metales pesados / Heavy metals	Pb, Cd y Hg <0,5ppm (Rg 1881/2006)
Dioxinas / Dioxins	<3,5pg/g (Rg 1259/2011)
Benzopireno (PCBs)	<5ppb (Rg 1259/2011)
Dioxinas + PCBs	<6,5pg/g (Rg 1259/2011)
Melamina	< 2,5 ppm (Rg 594/2012)
OGMs	ausencia / absence (Rg 1830/2003)

Organoléptico	
Color	característico / characteristic
Sabor/olor	Ausencia de sabores u olores anormales (amoniaco, alga, tierra, etc) / absence of abnormal taste or smelling (ammonia, algae, mud, etc)

☒ HOSO	☐ HLSC
☐ PUD T-ON	☐ PPV T-ON
☐ PUD	☐ PPV
	☐ PD cut-deveined
☒ Acuicultura / Farmed	☐ Salvaje / Wild
☐ Acuicultura ASC / ASC farming	
☐ Tratado con: / Treated with:	☐ Citratos / Citrates
☐ Polifosfatos / Phosphates	☐ Carbonatos / Carbonates
☐ Crudo/ Raw	☒ Cocido/ Cooked
☐ Refrigerado / Chilled	☐ Refrigerado + atmosfera protectora / chilled with MAP
☐ Congelado semi-bloque/ Semi-block frozen	☒ Congelado IQF / IQF
☐ Congelado en bloque/ Block frozen	☐ Colocado/ Finger layed
☐ Glaseo no compensado/ Not compensated glaze	☐ Glaseo compensado/ Compensated glaze

Microbiología / Microbiological criteria	
Aerobios mesófilos a 30°C/ TPC	< 100 000 ufc/g
Enterobacterias	< 1 000 ufc/g
Salmonella	no detectado/25g (Rg 2073/2005)
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g (Rg 2073/2005)
Staphylococcus coagulasa+	< 100 ufc/g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / *Allergens declaration*

Rg (1169/2011)

producto / línea fabricación / fábrica
product / fabrication line / plant

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados / <i>Cereals with gluten (wheat, rye, barley, oats, ...)</i>			
Crustáceos y productos a base de crustáceos / <i>Crustaceans and by-products</i>	X	X	X
Huevos y productos a base de huevos / <i>Eggs and by-products</i>			
Pescado y productos a base de pescado / <i>Fish 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>Soyabean and by-products</i>			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / <i>Milk and by-products</i>			
Frutos de cáscara (ver lista en legislación) / <i>Shell-on fruits (see legislation list)</i>			
Apio y productos derivados / <i>Celery and by-products</i>			
Mostaza y productos derivados / <i>Mustard and by-products</i>			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / <i>Sesame beans and by-products</i>			
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ / <i>Anhydride sulphurous and sulphites (concentrations over 10mg/kg or 10mg/l)</i>	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces / <i>Lupins and by-products</i>			
Moluscos y productos a base de moluscos / <i>Mollusc and by-products</i>	*	*	*

Uso esperado del producto / <i>Intended product use</i>	Para todos los consumidores excepto alérgicos a los alérgenos etiquetados / <i>All consumers except allergics to labeled allergens</i>
---	--

(*)Posible presencia involuntaria (fauna que convive con los crustaceos) / Possible involuntary presence (fauna that lives with the crustaceans)

OTRAS ESPECIFICACIONES CALIDAD / OTHER QUALITY SPECIFICATIONS

Especificación conteo / <i>Required count</i>	28 - 36 - 38 - 58 - 78 - 98 pz/kg ± 2 pz
Uniformidad / <i>Uniformity</i>	<=1,5
Especificación color / <i>Required color</i>	A2-A3
Cabezas descolgadas / <i>Loose heads</i>	<10%
Mudado / <i>Moulty</i>	<2%
Flacidez / <i>Soft shell</i>	<8%
Picado leve / <i>Slightly bitten</i>	<5%
Picado fuerte / <i>Heavily bitten</i>	<2%
Quebrado / <i>Broken</i>	<5%
Melanosis / <i>Melanosis</i>	ausencia / <i>absence</i>

FIRMA Y SELLO DE APROBACION / APPROVAL SIGNATURE

GAMBASTAR Aprobado por / <i>Approved by</i> : Marisol Perez Larra	CLIENTE / <i>CUSTOMER</i> Firmado por / <i>Signed by</i> :
cargo / <i>post</i> : Departamento de calidad fecha / <i>date</i> : 14/06/2022	cargo / <i>post</i> : fecha / <i>date</i> :

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION Rg (1169/2011)

Para 100g de producto pelado: / For 100g of peeled product:

Valor energético / <i>Energy</i>	401 kJ / 95 kcal
Grasas / <i>Fat</i>	1,2 g
de las cuales saturadas / <i>of which saturates</i>	0,4 g
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrate</i>	0 g
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	0 g
Proteínas / <i>Protein</i>	21 g
Sal / <i>Salt</i>	2,5 g

GTIN-13 y GTIN-14

	GTIN-13	GTIN-14
20/30		
25/38		
30/40	8436044485589	48436044485594
40/60	8436044485312	48436044485310
60/80	8436044485329	48436044485327
80/100		